



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ I DE MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA (EXPEDIENT NÚM. PARLC-2026-79 GEEC)

Tipus de contracte:	Serveis	
Contractació:	Serveis de restauració i de màquines de venda automàtica	
Núm. d'expedient:	PARLC-2026-79 (GEEC)	615-00010/15 (SIAP)
Procediment:	Obert harmonitzat	
Unitat promotora:	Departament d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat	
Durada:	3 anys (amb possibilitat de prorrogar fins a dos anys més)	
Inici del termini d'execució:	L'1 de setembre de 2026, sens perjudici que es pugui iniciar en una data posterior, si així ho exigeixen la tramitació i la data de finiment del procediment licitatori.	

Prescripció 1. Objecte

1.1. L'objecte del contracte, que promou el Departament d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat (en endavant, DIES), són els serveis de bar i restaurant, l'explotació de màquines de venda automàtica (*vending*) i el subministrament d'aigües als òrgans parlamentaris, i també la prestació d'altres serveis de restauració puntuals a diverses estances de l'edifici del Palau del Parlament.

1.2. El contracte es duu a terme en un lot únic, amb subjecció al que estableixen el plec de clàusules administratives i aquest plec de prescripcions tècniques.

1.3. El servei de restauració inclou:

a) Oferir el servei d'esmorzars, dinars i cafeteria al llarg del dia, entre altres serveis de restauració, en les condicions i els horaris que estableix aquest plec.

b) Dur a terme totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions auxiliars que es considerin necessàries.

c) La disposició, la neteja i el manteniment en perfecte estat de funcionament, amb disponibilitat màxima, de les màquines de venda automàtica de begudes fredes i calentes i de menjar saludable.

d) La venda i la reposició de begudes fredes i calentes i de productes de menjar saludable amb la inspecció i la revisió prescriptives de llur qualitat i caducitat.

Prescripció 2. Condicions generals

2.1. Per al desenvolupament del servei, el Parlament posa a disposició de l'empresa adjudicatària les instal·lacions de la cafeteria, del menjador d'autoservei i dels menjadors reservats, totalment equipades amb taules, bancs fixos i cadires, i amb una dotació de cuina que permet l'elaboració d'àpats dins d'aquestes instal·lacions.

2.2. El Parlament autoritza de forma gratuïta, durant la vigència del contracte, l'ús dels locals, les instal·lacions, el mobiliari i els equipaments de la cuina. S'adjunten un plànol de distribució de les instal·lacions i l'inventari de l'equipament (annexos 1.1 i 1.2).



PARLAMENT DE CATALUNYA

2.3. A l'inici del contracte, el DIES, juntament amb l'empresa adjudicatària, estendrà acta de l'inventari posat a la seva disposició. Així mateix, a la finalització del contracte es farà un nou recompte i una nova signatura d'acta dels elements de l'inventari, i l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la reposició de les diferències respecte a l'inici d'aquest.

2.4. El Parlament es fa càrrec de les despeses d'aigua, energia elèctrica, gas i telèfon derivades dels serveis de bar i restaurant, de la neteja dels menjadors i lavabos públics i del manteniment preventiu i correctiu del maquinari, la cuina i l'office.

2.5. El Parlament abona un import pel servei prestat, que té una part fixa, que correspon al 40%, i una part subjecta a variació, que correspon al 60% restant. L'import fix és per a posar en marxa el servei, per a garantir-ne la prestació correcta i el manteniment de la plantilla i per a fer-se càrrec de la repercussió que tenen en l'eventual facturació els períodes entre legislatures, les vacances, el límit de comensals i llur fluctuació vinculada a l'activitat parlamentària, la disminució d'usuaris derivada de l'organització del treball i el teletreball, els horaris restringits i qualsevol altra contingència. L'import variable correspon al percentatge de variació amb relació a l'assoliment dels acords de nivell de servei (ANS), que s'avaluen trimestralment amb l'objectiu de garantir la millora contínua i l'optimització de l'execució.

Prescripció 3. Obligacions de l'empresa adjudicatària

Les empreses licitadores han de presentar una proposta executiva i organitzativa del servei, tenint en compte les obligacions i els requeriments que es descriuen en aquest plec i que hauran de complir en cas d'esdevenir l'empresa adjudicatària del servei.

3.1. OBLIGACIONS GENERALS

L'empresa adjudicatària ha de:

- a) Complir els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar-ho en qualsevol moment que ho sol·liciti el Parlament.
- b) Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent.
- c) Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, i també les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei.
- d) Passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar a la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent, les actuacions correctives, si escau, i, mensualment, la còpia de les accions portades a terme.
- e) Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- f) Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció preceptiu, encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents a la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat, que s'encarregarà, quan ho consideri adequat, de fer-los arribar al Comitè de Seguretat i Salut Laboral per tal d'assegurar la necessària coordinació preventiva de les activitats empresarials.



PARLAMENT DE CATALUNYA

g) Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte, i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.

h) Presentar al DIES tots els documents acreditatius del compliment de les normes a què fa referència aquesta prescripció o qualsevol altra informació que el DIES consideri pertinent. Així mateix, ha de col·laborar i aportar tota la informació necessària per a l'auditoria interna de seguiment i control del servei.

3.2. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES

L'empresa adjudicatària ha de complir les obligacions següents en els àmbits específics que s'enumeren a continuació:

3.2.1. Imatge corporativa

a) Assumir la imatge corporativa i els protocols del Parlament de Catalunya per a cada servei que presta. L'empresa ha d'ajustar la informació dels serveis de bar i restaurant que ofereix als usuaris a les directrius que li doni el DIES i n'ha d'obtenir prèviament l'autorització quan hagi de col·locar indicacions, cartells o qualsevol element informatiu, fix o mòbil.

b) Assumir tots els elements promocionals de rètols informatius o senyalística, la producció i elaboració de cartes de cafeteria i restaurant, displays promocionals o qualsevol altre element de màrqueting imprès o digital que estimi necessari per a prestar el servei, i també altres elements decoratius, com elements florals, juntament els suports. Per a instal·lar-los i fer-ne ús, l'empresa adjudicatària haurà de tenir el vistiplau del DIES.

c) No fer servir la imatge interna i externa del bar restaurant del Parlament amb motius publicitaris o amb qualsevol altre interès exclusiu sense l'autorització prèvia i expressa del DIES.

d) No mostrar cap tipus de publicitat de tercers a les instal·lacions del bar restaurant.

3.2.2. Localització i matèries primeres

a) Explotar els serveis de bar i restaurant als locals assignats tenint sempre els elements industrials i les matèries primeres per a gestionar-los i explotar-los de manera adequada. Cal evitar el trencament d'estocs i assegurar la continuïtat del proveïment de matèries primeres de manera transversal aplicant, si escau, plans de contingència alternatius pel que fa al proveïment d'aquestes matèries. Alhora, cal treballar intensament per garantir la continuïtat, sense interrupcions, de productes bàsics de cafeteria com l'aigua, el pa, les begudes vegetals i les diverses varietats d'infusions, entre altres productes de restauració.

b) Dur a terme directament, a les instal·lacions del Parlament, totes les prestacions i els serveis objecte del contracte. Tanmateix, se li permetrà de fer servir aliments de quarta gamma (elaborats a les instal·lacions centrals de l'empresa adjudicatària, com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) o, de manera excepcional i per a fer front a una contingència, de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a les instal·lacions centrals), sempre justificant-ne la procedència i garantint-ne l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.

c) Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre el garantiment dels drets lingüístics dels consumidors, especialment pel que fa a les aigües embotellades.

d) Fonamentar preferentment l'oferta de restauració en la producció local d'aliments i en la cultura gastronòmica catalana amb els productes agroalimentaris típics i tradicionals de les comarques



PARLAMENT DE CATALUNYA

catalanes inclosos en l'Inventari de productes de la terra, gestionat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

e) Fer servir preferentment productes d'una qualitat diferenciada, com ara els que tenen distintius d'origen, els de marca de qualitat agroalimentària (Marca Q, promoguda per la Generalitat de Catalunya), els de proximitat certificada i els produïts de manera ecològica i de manera integrada. Aquesta qualitat diferenciada s'ha d'acreditar de conformitat amb els segells de qualitat corresponents regulats per la normativa vigent i inclosos, entre altres llocs, en el web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

f) Fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica, especialment pel que fa a l'oli d'oliva verge, els diversos tipus de llet –incloses les vegetals– i els altres aliments de consum diari, i fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat certificada, de conformitat amb la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, sobre el món agrari, aprovada el 14 de juliol de 2014.

g) Presentar, a l'inici de l'execució del contracte, el projecte documentat amb les qualitats i les categories de les matèries primeres que farà servir al llarg de l'execució del contracte, amb l'obligació de mantenir-les; informar de qualsevol canvi que hi vulgui aplicar, i presentar també, juntament amb aquesta informació, el pla de qualitat que aplicarà en l'execució del servei. L'empresa adjudicatària ha d'aportar la informació necessària per al seguiment i el control de l'activitat i ha d'acreditar la qualitat diferenciada dels productes d'acord amb la normativa vigent i els segells de qualitat diferenciada establerts.

3.2.3. Control de qualitat

a) Adaptar els menús al perfil dels usuaris del Parlament que són, principalment, públic adult i format per diputats, funcionaris, personal de grups parlamentaris, personal de premsa i visitants, entre d'altres.

b) Adaptar els menús a un model d'alimentació i de menjador saludable i sostenible que prioritza els productes locals i agroecològics dins del marc de l'Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028 de la Generalitat de Catalunya i el programa del Menú 2030, que s'inscriu en els objectius de l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible de l'Organització de les Nacions Unides. Cal evolucionar cap a un model de menú que incrementi el consum d'aliments d'origen vegetal (més fruita, verdures, fruit secs i llegums), redueixi el consum de sucres i proteïnes animals, fomenti la producció local i de temporada i treballi per minimitzar al màxim el malbaratament alimentari.

c) Adaptar-se en tot moment a les normes i als canvis que el DIES com a responsable del contracte proposi amb l'objectiu de millorar el servei, vetllar per la millora contínua i atendre les propostes incloses a les auditories sobre aquests aspectes.

d) Mantenir la qualitat diferenciada dels aliments, i els compromisos de frescor, de producció ecològica i integrada i de proximitat certificada. El DIES i l'empresa auditora faran un control periòdic i també aleatori per a verificar aquestes qualitats en què l'empresa adjudicatària haurà de presentar els segells de qualitat corresponents, i també la documentació que acrediti la traçabilitat dels productes.

e) Assegurar que tots els plats arriben en perfectes condicions a cadascun dels punts de consum pel que fa a quantitat, prescrita o no, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. En la proposta executiva i organitzativa cal justificar el protocol a aquest efecte.

f) Garantir que els comensals puguin dinar en un temps màxim d'una hora, amb servei ràpid i evitant cues, gestió que ha d'haver descrit en la proposta executiva i organitzativa. El temps màxim entre l'accés a les instal·lacions i l'abonament del preu del menjar no pot excedir els quinze minuts.

g) Complir tots els objectius i requeriments fixats pel Parlament. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària ha de permetre que la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i



PARLAMENT DE CATALUNYA

Restaurant, la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat i les persones que designi el Parlament puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions perquè puguin exercir la funció de control necessària per a comprovar que l'empresa compleix els objectius i requeriments de l'adjudicació.

h) Disposar sempre dels aliments necessaris per a fer els menús i per a atendre el servei de cafeteria, i també de material suficient per si sorgís qualsevol eventualitat o contingència. És per aquest motiu que en la proposta executiva i organitzativa que presentin les empreses licitadores han de descriure, d'una banda, pel que fa a l'execució diària del servei regular, les mesures necessàries per a assegurar el subministrament continuat de productes de cafeteria i restaurant i, de l'altra, les bases del pla de contingència que proposen d'aplicar per a prestar el servei amb garanties en cas d'un imprevist.

i) Fer el seguiment i el control de tots els equipaments que es controlen mitjançant una pantalla tàtil o un ordinador específic. A aquest efecte l'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar un sistema informàtic de planificació de recursos empresarials o ERP (*Enterprise Resource Planning*), al qual el DIES hi tindrà accés per a poder-hi fer consultes relatives a les vendes i al compte de resultats. La proposta de seguiment, control i gestió per mitjà d'aquest ERP s'ha de descriure en la proposta executiva i organitzativa que presentin les empreses licitadores.

j) Lliurar tota la informació necessària a l'empresa en qui es delega el seguiment i control del servei i afavorir el seguiment i l'avaluació de la satisfacció del client, que permeti de conèixer-ne l'opinió pel que fa a les mesures higienicosanitàries, la seguretat alimentària, la qualitat gastronòmica i la prestació del servei, i també col·laborar en les auditories internes.

k) Aplicar les mesures de millora que determini el DIES durant tota la vigència del contracte i atendre les propostes de les auditories.

l) Comunicar a la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat, o a la persona en qui delegui, qualsevol incidència o fet remarcable.

m) Assolir una certificació oficial en l'àmbit de la restauració per al bar restaurant del Palau del Parlament. S'establirà com a criteri objectiu la possibilitat que en l'oferta de l'empresa licitadora s'inclogui el compromís d'assolir una certificació oficial per al centre en el dit àmbit durant el primer any de la contractació, compromís que se sotmetrà a valoració amb l'auditoria del primer any.

3.2.4. Parament

a) Aportar una nova vaixel·la, una nova cobreteria i una nova cristalleria; també han d'ésser noves les safates i la resta d'elements necessaris per a prestar el servei, atès que el parament existent a l'inici del contracte s'haurà de substituir totalment i mantenir-lo en perfecte estat i quantitat suficient al llarg de la durada del contracte.

b) Vetllar de manera proactiva i constant per la neteja i pulcritud del parament de cafeteria i restaurant. En cas de necessitat, el personal adscrit al servei ha d'ajustar el protocol i els elements que intervenen en el circuit de neteja.

b) Subministrar els nous rodals, tovalles i tovallons, entre altres elements del parament, amb la validació prèvia del disseny i el model pel DIES.

c) Per a reduir la generació de residus, el menjar i les begudes per a emportar-se s'han de servir en gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o compostables. Els elements de plàstics d'un sol ús en el servei resten prohibits.

El cost del subministrament i la renovació d'aquest parament és a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, l'empresa adjudicatària ha d'oferir una proposta d'envasos retornables per als comensals.



3.2.5. Manteniment de les instal·lacions

a) Vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al finiment del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat del Parlament i que es detallen en l'inventari annex 1.2, a fi d'assegurar l'execució de la prestació dins els paràmetres requerits de seguretat, higiene i salut.

b) Proposar millores en les instal·lacions amb l'objectiu d'optimitzar i millorar el servei, si és necessari. En aquest sentit, l'empresa contractista podrà presentar les seves propostes motivades a la responsable del contracte amb la finalitat que el DIES pugui valorar si són necessàries i si cal dur-les a terme. Les d'obres de millorament o de substitució de mobiliari o maquinari per obsolescència, o baix rendiment, són a càrrec del Parlament.

c) Assumir les tasques de manteniment següents:

- Dur a terme el manteniment conductiu i la conservació diària derivada de l'ús dels equips, com ara la sal del descalcificador, els sabons, les regulacions del maquinari i els ajustos pertinents, i la neteja periòdica a fons de neveres, congeladors, forn i superfícies, entre altres tasques de control i supervisió.

- Fer el seguiment de les temperatures de les càmeres i del forn i avisar el DIES en cas d'incidència, i gestionar correctament l'ús dels altres equips, d'acord amb els protocols de comunicació establerts.

- Netejar i mantenir, semestralment, el sistema d'extracció de fums (conductes interns de la campana: col·lector, conducte d'extracció de fums accessible i caixa de ventilació).

- Revisar mensualment el tractament ecològic instal·lat en el decantador.

- Comunicar de manera immediata al DIES les avaries o incidències del maquinari de la cuina, la cafeteria i el restaurant perquè les gestioni i es reparin.

d) Signar en consens amb el Parlament, al final del primer mes d'execució del contracte, el pla de manteniment del mobiliari, les instal·lacions i els equipaments de la zona del restaurant i de la cuina, que ha de descriure, de manera integral i detallada, totes les tasques de manteniment, i també les cadències i els terminis d'execució. Aquest pla de manteniment ha de complir els requisits i els terminis que estableix aquest plec.

e) Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, pagar-ne la indemnització que escaigui.

f) No destinar els locals a cap altra finalitat que no sigui els serveis de bar i restaurant i no instal·lar-hi cap mena de màquina de joc, escurabutxaques o similar.

g) Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament dels serveis de bar i restaurant.

El Parlament assumeix les tasques de manteniment preventiu regular, el manteniment normatiu, el manteniment correctiu, el manteniment regular dels filtres i ventiladors de totes les càmeres de fred i el canvi i manteniment dels filtres de la campana extractora, i es fa càrrec de les despeses produïdes com a conseqüència de l'ús regular dels equips i de les instal·lacions. Si les avaries deriven d'un mal ús de la maquinària reiterat, l'empresa adjudicatària haurà de fer front al manteniment correctiu i assumir el cost de la reparació.

3.2.6. Seguretat i responsabilitat civil

a) Adequar-se a les normes de seguretat internes del Palau del Parlament, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.

b) Concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos que s'assumeixen en aquest contracte i que cobreixi



PARLAMENT DE CATALUNYA

específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant el Parlament o tercers per un import mínim d'1.000.000 d'euros.

3.2.7. Gestió de compres i pagaments

a) Assumir la gestió de les compres i la provisió de tots els aliments que siguin necessaris per a poder dur a terme el servei tenint en compte en la freqüència de compra els espais per a emmagatzemar existents. Cal preveure, si escau, plans de contingència per a assegurar el proveïment continuïtat de productes essencials a fi de prestar correctament el servei de cafeteria i restaurant. Alhora, s'ha de vetllar per evitar el trencament d'estoc i en cap cas pot faltar aigua embotellada, pa o llets, ja siguin animals o vegetals.

b) Fer el pagament a proveïdors, que és a càrrec seu i l'ha de fer directament.

c) Pagar els impostos, els arbitris i els gravàmens que afecten l'activitat objecte de la contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del Parlament, el document acreditatiu d'haver-los pagat.

3.2.8. Neteja de les instal·lacions

a) Ocupar-se de la neteja i pulcritud dels espais destinats a la cuina, la línia d'autoservei, cafeteria i l'office i també dels magatzems, els vestidors del personal i tots els espais que són exclusius per a la prestació del servei. Així mateix, ha de tenir una cura especial amb les campanes extractores i el pericó separador de greixos, tasques que ha de fer periòdicament una empresa especialitzada a càrrec de l'empresa adjudicatària i de manera programada.

b) Netejar l'interior i l'exterior de cambres frigorífiques, barres, forns, armaris calents, neveres, congeladors, campanes, etc., i darrere la barra. Tenir una cura especial amb les taules i els vessaments a les superfícies i vetllar perquè taules, cadires, bancs i paraments horitzontals de fusta sempre estiguin nets de vaixel·la, rodals i restes de menjar. En acabar el servei, s'han de recollir els plats i els vasos utilitzats en els menjadors interiors a fi de complir les normes higienicosanitàries i les directrius del pla de desinfecció, desratització i desinsectació aplicades en aquests espais.

c) Atendre les incidències puntuals de neteja (vessaments, trencadisses i brutícia puntual, entre altres) durant la prestació del servei, i també retirar parament i restes si ha prestat el servei en altres estances.

d) Donar resposta, en el període de temps més breu possible, a qualsevol petició puntual de la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat de netejar a fons algun dels elements o zones del recinte destinat als serveis de bar i restaurant si aquest no presenta un estat satisfactori.

e) Aprofitar els períodes de menys activitat parlamentària, com ara les tardes festives, per a programar les neteges a fons dels espais (cuina, barra, office i zona d'autoservei, entre d'altres) i dels seus elements (cadires, bancs i paraments). Al mes d'agost s'ha de fer una neteja a fons de tota la cuina, l'equipament i l'office, que hauran de certificar el tècnic de qualitat i el responsable de seguretat higiènica de l'empresa.

f) Facilitar als serveis del Parlament la realització periòdica de les tasques següents, que el Parlament es compromet a dur a terme:

— La neteja dels paviments dels espais destinats al públic del bar restaurant: els menjadors reservats, el menjador d'autoservei i el de cafeteria, els lavabos públics i també els paraments de fusta i vidre d'aquests espais. A aquest efecte, caldrà recollir o alçar cadires per a facilitar les tasques de neteja dels terres.

— La neteja dels vidres perimetrals dels menjadors reservats, les dues claraboies dels dos menjadors del restaurant, les finestres i els tancaments i les portes de vidre i el llum ornamental central.



PARLAMENT DE CATALUNYA

- El poliment del paviment de marbre.
- La neteja, si escau, de la part superior dels capitells i de les cornises de pedra.
- El manteniment de les voreres i el passadís del mig del pati del bar restaurant amb una escombrada a fons cada matí d'aquestes zones, sobretot de la zona destinada a les taules de recolzament. La neteja dels cendrers situats a diferents parts del pati i de la part de sobre de les taules de recolzament, si n'hi ha.

Tot i aquestes actuacions dutes a termes pel Parlament, la neteja integral de totes les instal·lacions i el seu prescriptiu control continua essent responsabilitat única de l'empresa adjudicatària, que ha de vetllar per la pulcritud i el compliment de la normativa legal en matèria d'higiene i salut a totes les instal·lacions del bar, el restaurant i la cuina.

Qualsevol altra tasca de neteja de les instal·lacions que no estigui inclosa en aquesta lletra és responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària dels serveis de bar i restaurant.

g) Presentar, durant la primera quinzena d'execució del contracte, la documentació necessària per a valorar el protocol de neteja, en què ha d'indicar la freqüència de la neteja i els productes que utilitzarà per a executar el servei. És especialment important l'ús de materials amb un impacte ambiental baix certificat (Ecolabel o similar), tant si són de tipus desinfectant com no, i que tots portin una etiqueta en què s'informi clarament dels productes perillosos que contenen, de manera que qualsevol persona pugui identificar el producte i prendre les mesures necessàries.

h) Aplicar, a més dels protocols de neteja habituals, qualsevol altra mesura que pugui ésser necessària per a la protecció de la seguretat i salut dels usuaris per a les situacions excepcionals o d'emergència sanitària. Aquestes mesures seran desenvolupades i proposades pel corresponent servei de prevenció de riscos laborals de l'empresa adjudicatària i per a executar-les hauran de tenir el vistiplau del DIES.

i) Facilitar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD), que el Parlament s'encarrega de dur a terme, col·laborar amb l'empresa que l'apliqui i seguir el conjunt de mesures higièniques que li marqui el DIES directament o a través de l'empresa per a evitar el desenvolupament i la proliferació de plagues a les instal·lacions. En qualsevol cas, ha d'avisar el DIES quan consideri que el pla DDD que s'aplica es pot millorar o si ha quedat obsolet.

j) Permetre inspeccions de la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat i de l'empresa auditora per a avaluar la neteja i atendre immediatament els requeriments d'actuació o millora, si n'hi ha.

3.3. RECICLATGE I GESTIÓ AMBIENTAL

3.3.1. L'empresa adjudicatària ha de:

a) Gestionar de manera autònoma els seus residus, d'acord amb la legislació vigent i seguint les indicacions del gestor ambiental del Parlament i el Pla de residus que inclou l'annex 1.3, i implantar la recollida selectiva de les fraccions següents: vidre, paper i cartró, envasos lleugers, altres embalatges, plàstics no envasos, matèria orgànica, fracció resta, ferralla, piles, làmpades, pintures, tòners, olis de cuina usats, tèxtils i residus d'aparells elèctrics i electrònics. La gestió d'aquests residus s'ha de fer d'acord amb la jerarquia de residus de la Unió Europea (prevenció, reutilització, reciclatge, valorització energètica i eliminació).

Les empreses licitadores han de presentar una proposta de pla de reciclatge que detalli les mesures ambientals i les bones pràctiques que proposen d'aplicar en la gestió integral del servei, respectant la normativa ambiental, el Pla per a la recollida selectiva de deixalles del Parlament de Catalunya i els requisits d'aquest plec.

b) Disposar d'un sistema que permeti l'emmagatzematge per separat amb contenidors per a les cinc fraccions principals (paper, envasos, rebuig, vidre i orgànica), que siguin accessibles per als



PARLAMENT DE CATALUNYA

treballadors i comensals, si escau. Cal incorporar diversos contenidors de reciclatge per als comensals a la cafeteria i als tres menjadors, amb un disseny que s'adapti a l'entorn on es col·loquin.

c) Mantenir sempre neta i endreçada la cambra destinada a la recollida de les escombraries, i dipositar-les, sempre dins de l'horari que li indiqui el DIES, en els contenidors externs instal·lats per l'Ajuntament de Barcelona, inclosa la fracció orgànica.

d) Disposar d'una política de comunicació de gestió ambiental interna que permeti de planificar totes les tasques, designar responsables per a dur-les a terme i informar i formar els treballadors sobre els criteris ambientals i les bones pràctiques que regeixen la prestació integral del servei de restauració i la manera d'aplicar-les (informació i formació). A l'inici de la prestació, l'empresa ha de presentar el pla de formació ambiental del personal destinat a l'execució del contracte.

e) Disposar d'una política de comunicació externa amb els clients, per diversos mitjans, que els informi sobre l'oferta alimentària amb menys impacte ambiental i destaquï els plats vegetarians, ecològics, de proximitat certificada i de temporada, i que n'expliqui els beneficis ambientals. També es valorarà la informació sobre les mesures de sostenibilitat generals del servei (estalvi d'aigua, estalvi d'energia, etc.) i les mesures i accions concretes per a evitar el malbaratament d'aliments.

f) Fer servir, per a la fracció orgànica, bosses d'escombraries compostables, d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001 / AC:2005. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat postconsum i hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2017.

g) Complir la Directiva (UE) 2019/904 del Parlament Europeu i del Consell, del 5 de juny de 2019, relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstic en el medi ambient, que elimina els plàstics d'un sol ús com forquilles, ganivets, culleres i escuradents, plats, palles, agitadors de begudes i recipients per a aliments i begudes i gots per a begudes fets tots de poliestirè expandit. Aquest criteri és de compliment per als productes utilitzats al mateix restaurant, per a la prestació dels serveis especials (càtering) i per als envasos i productes per a emportar.

D'acord amb la dita directiva, es valorarà que l'empresa adjudicatària disposi de mesures i estratègies per a reduir el material d'un sol ús, com per exemple utilitzar una tipologia de gots reutilitzables, incentivar els clients a portar les pròpies carmanyoles de vidre per a omplir, gots o altres envasos reutilitzables.

h) Servir el menjar i les begudes per a emportar-se en gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, per a reduir la generació de residus.

i) Fer servir productes de paper, com ara els tovallons o el paper de cuina, fets exclusivament de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible. Els productes de paper han d'ésser de paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.

j) Aplicar mesures de prevenció per a reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris, desenvolupar accions de foment per a augmentar l'aprofitament i la valorització dels aliments i instruir el personal de cuina i sala respecte a aquest àmbit, d'acord amb la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, i la Llei de l'Estat 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, i també la resta de normativa del sector vigent.

L'empresa licitadora ha de descriure en la proposta executiva el seu pla empresarial de prevenció del malbaratament alimentari, que, d'acord amb la Llei 3/2020 i la Llei de l'Estat 1/2025, és obligatori, i les mesures concretes per a aplicar-lo i fer-ne el control posterior, i també els programes viables i els protocols de redistribució del menjar sobrant que aplica i comercialitza o bé amb els mateixos usuaris del servei o bé amb entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquen a la distribució d'aliments dins el marc de projectes socials inclusius. L'empresa també ha de



PARLAMENT DE CATALUNYA

descriure les accions de foment i sensibilització adreçades als comensals per a fomentar l'aprofitament i la valorització dels aliments.

k) Incorporar en el pla de gestió ambiental dels recursos generats un pla concret de manteniment del decantador de greixos i de reciclatge de les restes d'oli i greix que s'hi acumularan.

l) Prioritzar l'ús de paper d'estrassa evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat) i utilitzar productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat.

3.3.2. Es valorarà la compra de productes no alimentaris, com per exemple material d'oficina, vaixelles, productes de paper, estris de cuina, rètols, pissarres o altres, que disposin d'una etiqueta ecològica oficial o de tipus 1, d'acord amb la norma ISO 14204, com ara el distintiu de garantia de qualitat ambiental, l'etiqueta ecològica europea o similars.

3.3.3. Es valorarà que l'empresa adjudicatària fomenti mesures de reutilització d'envasos primaris i secundaris i d'altres residus, com per exemple comprar begudes o làctics amb envasos de vidre retornables o prioritzar la compra a granel de productes d'alimentació i de no alimentació com el material de neteja o manteniment.

3.3.4. S'establirà com a criteri objectiu la possibilitat que en l'oferta de l'empresa licitadora s'inclogui el compromís d'assolir una certificació oficial en l'àmbit de la restauració durant el primer any de la contractació, compromís que se sotmetrà a valoració amb l'auditoria del primer any.

3.4. GESTIÓ ENERGÈTICA

3.4.1. L'empresa adjudicatària ha de procurar que el pla i els protocols de funcionament de la cuina, el bar i el restaurant es facin sota criteris d'eficiència energètica atenint-se als requeriments i les recomanacions del DIES.

3.4.2. L'empresa ha de donar formació als seus treballadors sobre la gestió i l'ús eficient de l'aigua i l'energia i la conducció eficient, amb, per exemple, el màxim aprofitament de la llum natural.

3.4.3. La gestió de l'eficiència energètica de les instal·lacions del bar restaurant i dels equips s'ha de dur a terme sota les directrius de la persona responsable de la gestió energètica del Parlament de Catalunya i d'acord amb els requeriments i les bones pràctiques ambientals que recull l'annex 1.4 d'aquest plec.

3.4.4. L'empresa adjudicatària haurà de comunicar, com més aviat millor, les deficiències que observi en les instal·lacions i els subministraments generals (aigua, gas, electricitat, etc.), i també qualsevol altra irregularitat que pugui repercutir en el servei que s'ha de prestar o en les condicions generals de seguretat, utilitzant per a això les vies de comunicació d'incidències establertes.

3.4.5. A fi garantir l'eficiència energètica i el bon ús de les instal·lacions, les empreses licitadores estan obligades a establir un pla d'eficiència energètica que prevegi un protocol d'estalvi energètic en electricitat, gas i aigua en l'ús, per part dels treballadors, de l'equipament i les instal·lacions posades a disposició de l'empresa contractista, com ara un protocol d'engegada i parada de la maquinària industrial i d'electrodomèstics, o del consum d'aigua.

Prescripció 4. Contraprestació econòmica

La contraprestació econòmica que rep l'empresa adjudicatària pels serveis prestats es desglossa en els conceptes següents:



4.1. IMPORT DE LES TARIFES DEL BAR RESTAURANT

- a) L'empresa adjudicatària percep directament l'import de les tarifes dels serveis de bar i restaurant que ofereixi als usuaris i als serveis del Parlament que ho requereixin.
- b) La llista de preus dels serveis de bar i restaurant ha de constar en la proposta que presentin les empreses licitadores. Els preus màxims dels productes no poden ésser superiors als preus fixats en l'annex del plec de clàusules administratives.
- c) Per a agilitar el servei, s'accepta l'arrodoniment de preus en múltiples de 5 cèntims. En cas de dubte en l'aplicació final, prevaldrà el criteri del DIES.
- d) Els preus no s'actualitzaran durant la vigència del contracte ni en les pròrrogues. Aquesta actualització està inclosa en l'abonament que inclou el preu del contracte, definit en la prescripció 4.3.

4.2. IMPORT DE LES TARIFES DEL SERVEI DE VENDA AUTOMÀTICA

- a) L'empresa adjudicatària percep directament l'import de les tarifes del servei de venda automàtica que ofereixi als usuaris i als serveis del Parlament que ho requereixin.
- b) La llista de preus del servei de venda automàtica ha de constar en la proposta que presentin les empreses licitadores. Els preus màxims dels productes que dispensaran les màquines de venda automàtica no poden ésser superiors als preus fixats en l'annex del plec de clàusules administratives.
- c) Per a agilitar el servei, s'accepta l'arrodoniment de preus en múltiples de 5 cèntims. En cas de dubte en l'aplicació final, prevaldrà el criteri del DIES.
- d) Els preus no s'actualitzaran durant la vigència del contracte ni en les pròrrogues. Aquesta actualització està inclosa en l'abonament que inclou el preu del contracte, definit en la prescripció 4.3.
- e) El Parlament abona una quantitat pel servei prestat. Aquest pagament és per a posar en marxa el servei correctament i per a fer-se càrrec de la repercussió que tenen en l'eventual facturació els períodes entre legislatures, les vacances, el límit de comensals i llur fluctuació vinculada a l'activitat parlamentària, la disminució d'usuaris derivada de l'organització del treball i el teletreball, els horaris restringits i qualsevol altra contingència.

4.3. POSADA EN MARXA I EXECUCIÓ DEL SERVEI AMB EL SEGUIMENT DEL GRAU D'ASSOLIMENT DELS ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)

- 4.3.1. El Parlament abona, directament a l'empresa contractista, una quantitat mensual fixa per a garantir la prestació correcta del servei amb una plantilla mínima que asseguri la viabilitat i operativitat diària de la prestació objecte del contracte tenint en compte les característiques de l'espai i el servei definit, i també per a fer-se càrrec de la repercussió que tenen en l'eventual facturació els períodes entre legislatures, les vacances, el límit de comensals i llur fluctuació vinculada a l'activitat parlamentària, la disminució d'usuaris derivada de l'organització del treball i el teletreball, els horaris restringits i qualsevol altra contingència.
- 4.3.2. El Parlament abona, directament a l'empresa contractista, una quantitat trimestral variable per a garantir la prestació correcta segons el grau d'assoliment dels ANS. El compliment dels ANS s'avalua trimestralment i és el resultat d'analitzar i controlar la qualitat del producte i dels plats elaborats a la cuina, i també de fer el seguiment exhaustiu de l'execució de la prestació del servei d'acord amb els plecs i els ANS establerts.
- 4.3.3. El percentatge de variació dels ANS serà proporcional al compliment dels paràmetres de control a què fa referència la prescripció 8. El DIES durà a terme aquest control amb el suport d'una empresa consultora o auditora externa que farà les tasques prèvies de seguiment i de control, vetllarà pels indicadors i els nivells de servei i els analitzarà, i promourà enquestes de satisfacció dels clients. El prestador del servei li ha de lliurar tota la informació necessària per a poder dur a terme la seva tasca.



PARLAMENT DE CATALUNYA

4.3.4. Per a cada ANS, l'empresa adjudicatària ha d'assolir, com a mínim, un percentatge de valoració igual o superior al 75%. Si no se supera aquest percentatge, el Parlament no abonarà la quantitat variable trimestral. Si se supera aquest percentatge, el Parlament abonarà la quantitat variable trimestral proporcional fins al màxim establert per a cada ANS.

4.3.5. L'empresa ha d'atendre i aplicar les propostes de millora que derivin de l'anàlisi trimestral del servei, a requeriment del DIES.

Prescripció 5. Condicions del servei

5.1. SUPERFÍCIE PER AL SERVEI DE RESTAURACIÓ I CUINA

5.1.1. Les dimensions i les característiques dels espais posats a disposició pel Parlament i destinats a bar i restaurant són les següents:

Espai	Superfície	Capacitat
Cafeteria	76,10 m ²	24 persones
Menjadors reservats	216 m ²	96 persones
Menjador d'autoservei	268 m ²	156 persones

5.1.2. Les dimensions de la cuina són les següents:

Espai	Superfície
Cuina	122,95 m ²

5.1.3. El Parlament posa a disposició durant la vigència del contracte, de l'ús dels locals, les instal·lacions, el mobiliari i els equipaments de la cuina a què fan referència els annexos 1.1 i 1.2 d'aquest plec. La distribució interior del mobiliari i de l'equipament de la cuina, del bar i del restaurant i els menjadors no es pot modificar en cap concepte, llevat que es decideixi de dur a terme les millores en les infraestructures que es proposen en l'oferta, la qual cosa, si s'escau, l'ha d'aprovar i dur a terme directament el DIES per mitjà d'una altra contractació pública.

5.1.4. Serveis de subministrament

El pagament de les despeses d'aigua, energia elèctrica, gas i telèfon derivades dels serveis de bar i restaurant és a càrrec del Parlament.

5.1.5. Serveis de neteja

El Parlament presta part del servei de neteja de les instal·lacions del bar, el restaurant, els lavabos i la zona de taules del pati del bar restaurant, d'acord amb la prescripció 1.2.4 d'aquest plec. Aquest servei inclou també l'execució del pla DDD a les instal·lacions del bar restaurant.

5.1.6. Serveis de manteniment

El Parlament presta part del servei de manteniment de les seves màquines i instal·lacions, d'acord amb la prescripció 1.3.2.5 d'aquest plec.

5.2. NOMBRE ESTIMAT D'USUARIS

5.2.1. A l'edifici del Parlament hi treballen diàriament unes tres-centes cinquanta persones aproximadament i un grup oscil·lant d'una cinquantena de persones que hi presten serveis de manera puntual.



PARLAMENT DE CATALUNYA

5.2.2. La franja dels esmorzars és la que té més afluència de clients i els migdies són molt variables en funció de l'activitat parlamentària.

5.2.3. Cal tenir en compte que en dies de sessió plenària i els dies de molta activitat parlamentària el nombre de personal extern es pot triplicar, ja que hi ha visites i premsa acreditada, a més dels diputats.

5.2.4. Aquesta fluctuació en l'afluència d'usuaris s'ha de tenir en compte en el moment de configurar els trets bàsics de la gestió del servei.

Es pot determinar, de manera genèrica, l'existència de dies i períodes de menor afluència de públic, especialment en el servei del migdia:

— En els períodes laborables, els dilluns i els divendres són els dies amb menys nombre de comensals, aproximadament uns quaranta.

— Durant la jornada continuada del personal funcionari (mes de gener, de l'1 de juny al 30 de setembre i en períodes entre legislatures).

— Durant les vacances parlamentàries, que són de l'1 al 15 gener i el mes d'agost, en què, en general, hi ha un descens de l'activitat.

De les dades de què disposa el Parlament de Catalunya durant la legislatura vigent, s'estima que la mitjana de menús servits cada dia és de vuitanta al restaurant d'autoservei. Els dies de més afluència són dimarts, dimecres i dijous.

Cal tenir en compte, tanmateix, que en dies de sessió plenària s'estima que la mitjana de menús per a dinar servits a la línia d'autoservei i als menjadors reservats és d'uns dos-cents.

5.2.5. A més del servei normal al bar restaurant hi ha la possibilitat que es sol·licitin serveis extraordinaris, com esmorzars o dinars de treball, que generen reserves per a l'ús exclusiu dels menjadors reservats, les quals han d'ésser validades per l'òrgan competent del Parlament. El Parlament no es compromet a fer cap encàrrec en aquest sentit.

5.2.6. El nombre i la tipologia de menús que se serveixen varia segons les circumstàncies de cada any, o segons si es produeix o no un canvi de legislatura, i també segons si es donen circumstàncies especials, com la pandèmia dels anys 2019 a 2022. S'estima que a final del 2025 s'hauran servit un total de disset mil menús.

A continuació, es detalla el volum servit per mesos del gener del 2024 al juny del 2025 (per a fer la projecció del segon semestre del 2025, es prenen les dades del darrer semestre del 2024 i el percentatge d'augment de consums durant el primer semestre del 2024 i el 2025):

ANY 2024

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTALS
Menú complet	846	1.157	799	570	629	726	914	-	782	1.190	1.183	693	9.489
Mig menú	343	459	335	288	214	306	314	-	294	488	416	208	3.665
TOTALS	1.189	1.616	1.134	858	843	1.032	1.228	-	1.076	1.678	1.599	901	13.154

ANY 2025

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTALS
Menú complet	952	1.109	1.125	848	1.216	977	-	-	-	-	-	-	6.227
Mig menú	289	334	387	287	360	278	-	-	-	-	-	-	1.935
TOTALS	1.241	1.443	1.512	1.135	1.576	1.255	-	-	-	-	-	-	8.162



5.2.7. Cal tenir present que els serveis de bar i restaurant poden ésser sol·licitats en altres estances de l'edifici. En aquest cas, es permet un increment del preu per a cada producte d'un 30% i en cap cas aquest servei ha d'afectar el funcionament normal i àgil del bar restaurant del Parlament.

5.2.8. Pel que fa al servei d'àpats especials (càtering) per a actes o recepcions, es pot encarregar a l'empresa adjudicatària o a altres empreses del sector, que també tindrien la possibilitat de fer servir les instal·lacions i els espais destinats a restauració, llevat de les instal·lacions de la cuina, que són de responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària. En aquest cas, el servei principal no es pot veure afectat i el personal no ha d'ésser el mateix que el destinat al servei habitual.

5.2.9. De conformitat amb l'Acord de la Mesa del Parlament del 12 de març de 2008, hi ha la possibilitat que el bar restaurant s'obri al públic durant tots els caps de setmana i els dies festius, d'acord amb l'horari que la Mesa fixi prèviament. Aquesta circumstància pot modificar el nombre d'usuaris al llarg de l'any i per això s'ha previst un supòsit de modificació contractual si se supera una obertura de cinc dies l'any. Actualment no s'ha fet ús d'aquesta possibilitat i només esporàdicament s'ha obert algun dia no laborable per una activitat parlamentària excepcional.

5.3. HORARIS

5.3.1. Horaris habituals

Els horaris habituals de prestació dels serveis són:

- a) Els dies feiners l'horari d'obertura del bar al públic és de les 8.00 h a les 17.30 h i el servei de menjador és de les 13.00 h a les 16.00 h. Els divendres el servei tanca a les 16.30 h.
- b) En dies de ple o de molta activitat parlamentària, l'hora de tancament és fins a les 20.00 h (a les 20.30 h, si a les 20.00 h el ple encara no ha acabat). Aquests horaris s'adaptaran a la previsió de durada del ple i es tractaran amb el DIES puntualment. En tot cas, l'horari s'haurà d'adaptar a l'agenda parlamentària i institucional.
- c) Els horaris s'han d'adaptar a l'activitat parlamentària i a les necessitats dels diputats, del personal –tant el funcionari com el dels grups parlamentaris– i dels serveis externs. Si cal obrir en cap de setmana la Mesa del Parlament és qui determina l'horari del bar restaurant.
- d) Els dies de tarda festiva –que són, d'una banda, el 5 de gener, Dijous Sant, Sant Jordi, els dies 24 i 31 de desembre i, de l'altra, tres dies més que la Mesa del Parlament acorda cada any i que el DIES farà saber a l'empresa adjudicatària un cop aprovats– l'horari del bar restaurant és de les 9.00 h a les 14.00 h. Aquests dies no se serveixen menús, però cal garantir el servei d'entrepans calents fins a l'hora del tancament.
- e) Al mes d'agost l'horari d'obertura al públic del bar restaurant és de les 8.00 h a les 15.00 h. Aquests dies no se serveixen menús, però cal garantir, especialment, el servei d'entrepans calents fins a l'hora del tancament.

5.3.2. Horaris extraordinaris

Els horaris extraordinaris de prestació dels serveis són:

- a) Els horaris habituals romanen en vigor mentre les necessitats del servei o el canvi d'horari del Parlament no obliguin a modificar-los, la qual cosa seria comunicada a l'empresa adjudicatària, que està obligada a complir-los. L'empresa adjudicatària s'ha d'adaptar a les necessitats i als horaris del Parlament i prestar servei si li ho requereix el DIES.
- b) El DIES pot demanar a l'empresa adjudicatària, amb prou antelació, que doni servei de bar o restaurant quan hi hagi una activitat parlamentària extraordinària fora d'horari.



PARLAMENT DE CATALUNYA

c) En casos especials, el Parlament pot demanar a l'empresa adjudicatària que doni el servei, l'obri o l'ampliï fora de l'horari establert, sense cap cost addicional i amb resolució immediata. Aquests casos poden ésser, per exemple: l'activitat parlamentària en horari nocturn o festiu; la diada de l'Onze de Setembre; les sessions plenàries o de comissions; el seguiment de les eleccions quan el Parlament és la seu del centre de seguiment de dades i resultats; la prolongació extrema de la jornada laboral; les diputacions permanents entre períodes de sessions; setges, entre altres situacions extraordinàries. En aquests casos, la tipologia del servei i la cobertura de la contingència es pactarà amb el DIES i es gestionarà conjuntament.

5.3.3. Horari de lliurament de mercaderies

5.3.3.1. L'horari de lliurament de mercaderies és:

a) Els horaris i els terminis de lliurament de mercaderies s'acorden amb el DIES i s'han de dur a terme, de les 7.00 h a les 10.00 h del matí, per la porta habilitada per a l'accés de mercaderies del bar restaurant.

b) Els proveïdors han d'entrar els productes a mà o amb carretons de rodes de goma i poc pes per a no malmetre els paviments de la planta baixa, seguint sempre les recomanacions del DIES relatives a aquest aspecte, i complir el protocol de seguretat amb acreditació prèvia i accés pel passadís lateral establert a aquest efecte.

c) Les mercaderies s'han d'emmagatzemar als llocs habilitats per a aquest fi i, en tots els casos, s'ha de disposar d'una planificació programada de lliuraments per a evitar una acumulació de caixes i mantenir l'ordre i la pulcritud, alhora que es cobreixen necessitats de reserva. Cal evitar, especialment, l'acumulació de caixes d'envasos de vidre retornable, per mitjà de la recollida puntual.

5.3.4. Horari i protocol en cas de contingència

En la proposta executiva i organitzativa del servei que presentin les empreses licitadores, hi han de fer constar el procediment i el protocol que seguirien en cas que es presentés una contingència i, a demanda del DIES, s'hagués de modificar l'horari d'obertura i tancament del servei de restaurant o de bar per motius de l'activitat institucional i parlamentària.

A més a més, s'haurà de preveure un pla de contingència per a l'execució de la prestació dels serveis de bar i restaurant en els casos d'una emergència sanitària o deguts a qualsevol altra causa aliena al Parlament i a l'empresa contractista. Aquest pla s'ha de presentar com a part separada de la memòria descriptiva de l'organització del servei.

5.4. PERSONAL

5.4.1. Responsable de la supervisió de l'execució del servei per part del Parlament

L'empresa adjudicatària actua sota el control de la persona responsable de la supervisió de l'execució del servei, que és la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat, o la persona en qui delegui, les funcions de la qual són:

a) Tenir en compte les necessitats reals i raonables del servei i establir, al principi de l'execució, un acord entre totes dues parts que inclogui les adaptacions puntuals en l'execució del servei en cas de necessitat.

b) Fer la supervisió general de l'execució del contracte, comprovar que s'ajusta a les seves clàusules i donar a l'empresa contractista les ordres i les instruccions pertinents per a la correcta prestació del servei.



PARLAMENT DE CATALUNYA

c) Exercir les funcions específiques que, segons les característiques concretes de l'objecte del contracte, se li atribueixin per a valorar i per a minimitzar l'impacte administratiu i tècnic de les incidències d'execució i per a garantir la coordinació entre els agents implicats.

d) Vetllar per l'aplicació de correccions i millores en el transcurs de la durada del contracte i validar-les.

e) Fer reunions trimestrals o mensuals per a posar en comú el seguiment estricte de les propostes de l'oferta guanyadora, tant en qualitat com en quantitat, preus, servei, origen dels productes i altres condicions.

f) Consultar, com a usuari, el sistema informàtic de gestió ERP (*Enterprise Resource Planning*) que instal·li l'empresa adjudicatària perquè els responsables del DIES puguin:

- Consultar en línia, a l'instant, les vendes (en quantitats de productes i en preus); els informes diaris, setmanals, mensuals o d'una altra periodicitat, i els informes de vendes unitàries i globals per productes, famílies de productes i tipologies de servei.

- Consultar en línia el compte de resultats mensual, que haurà d'estar disponible com a màxim el dia 15 del mes següent al tancat, i també informes tipus de resultats trimestrals i anuals i comparatives de vendes, entre altres estadístiques.

El DIES ha de proposar millores en el servei i avaluar-les internament i externament d'acord amb l'empresa auditora contractada a aquest efecte. També ha de mantenir activa i informada la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i Restaurant del Parlament.

5.4.2. Responsables de l'empresa adjudicatària

5.4.2.1. En la proposta executiva i organitzativa del servei, l'empresa adjudicatària ha de designar un responsable del contracte i un gestor responsable de l'execució diària del servei, càrrecs que es corresponen amb les responsabilitats i els àmbits de treball que la proposta ha de descriure.

5.4.2.2. El gestor responsable de l'execució del servei ha d'ésser a les dependències del Palau i ha de tenir la capacitat professional suficient per a organitzar el servei diari. Ha de treballar per a maximitzar la polivalència de la plantilla que té a càrrec i gestionar les diverses puntes de feines que es vagin presentant durant l'execució diària de la prestació i reduir, de manera eficient, les cues i esperes en els moments de màxima afluència d'usuaris en els serveis de bar i restaurant. A aquest efecte, se n'ha de garantir la capacitat, la formació i l'experiència.

5.4.2.3. El responsable del contracte i el responsable de l'execució del servei de l'empresa adjudicatària han de tenir reunions periòdiques de seguiment amb el DIES per a informar-lo del servei. En aquest sentit:

a) La freqüència de les reunions s'ha de fixar seguint el criteri del DIES i pot ésser diària.

b) En aquestes reunions s'ha d'informar de les incidències en el servei i les instal·lacions.

5.4.2.4. Els dos responsables del contracte han de treballar, de manera proactiva, en les diverses estratègies comercials per a gestionar i promoure, en el marc de l'oferta presentada i també d'aquest plec, la prestació del servei de restauració als dos menjadors reservats i, en general, en els serveis de bar i restaurant del menjador d'autoservei.

5.4.2.5. L'empresa adjudicatària ha de presentar al DIES cada final de mes un informe resum del servei, els consums i les incidències, juntament amb la factura mensual.

5.4.2.6. L'anàlisi de la qualitat del servei serà auditada externament per una empresa de consultoria i auditoria especialitzada en hostaleria i restauració. L'empresa adjudicatària ha de presentar cada final de trimestre un informe resum del servei i de les incidències, i els responsables del contracte hauran



de traslladar a l'empresa auditora la informació necessària per fer el seguiment de la qualitat del servei i de l'assoliment dels nivells de servei per a la valoració de l'incentiu, si escau.

5.4.2.7. L'empresa adjudicatària ha de designar una o diverses persones, acreditades com a tècnics de qualitat, prevenció i d'higiene, responsables de les mesures relatives a la prevenció de riscos laborals, higiene i normativa alimentària, per tal que sigui qui vetlli per la implantació, el compliment i el seguiment de la normativa. Aquest càrrec s'ha de reunir trimestralment amb el DIES i l'empresa auditora per a fer un informe de seguiment del compliment de les normes de prevenció de riscos laborals, higiene i normativa alimentària i tot allò que sigui de menester per a fer el seguiment i el control del servei.

5.4.2.8. L'empresa adjudicatària ha de presentar i mantenir actualitzada la seva taula de remuneració salarial i ha de fomentar l'estabilitat de l'equip i evitar-ne la rotació.

5.4.2.9. L'empresa adjudicatària del servei ha d'atendre les recomanacions i propostes de millora establertes en l'auditoria i aplicar-les al més aviat possible i d'acord amb el DIES.

5.4.3. Personal adscrit al servei

5.4.3.1. Proposta executiva i organitzativa

La proposta executiva i organitzativa de les empreses licitadores ha d'incloure la proposta de llocs de treball i detallar el perfil tècnic i les competències que ha de tenir el personal, la seva distribució segons cada moment i punt del servei, el nombre de persones assignades i la jornada laboral, d'acord amb el que estableix aquesta prescripció. Aquesta proposta, per a poder-ne fer una valoració exhaustiva, s'ha de presentar i detallar per separat.

Cal ajustar el servei per tal que dimarts, dimecres i dijous, com a mínim, es destini personal suficient al servei dels menjadors reservats sense afectar el servei de sala. Per tant, cal augmentar el nombre mínim de personal, si escau.

Com a mínim, s'ha d'adscriure al servei el personal suficient per a assolir el nombre d'hores de dedicació requerides en cadascuna de les àrees:

Àrea	Posicions	Hores de dedicació
Coordinació	Gestor responsable de l'execució del servei	40 hores setmanals
Sala*	Cap de sala i cambrers de sala	160 hores setmanals
Cuina	Cap de cuina i membres del personal de cuina	120 hores setmanals
Neteja	Auxiliar de col·lectivitats	40 hores setmanals
Dedicació total de l'equip mínim adscrit al servei		360 hores setmanals

* Com a mínim, dimarts, dimecres i dijous (i, eventualment, els dies que consideri pertinents el Parlament), caldrà un reforç del nombre de cambrers de sala, per a assegurar l'activació del



PARLAMENT DE CATALUNYA

servei d'autoservei durant els esmorzars, i també per a elaborar entrepans calents durant la franja del migdia.

El càlcul final de tres-cents seixanta hores és el nombre mínim d'hores de dedicació per a cada àrea que s'estima necessari per a poder prestar el servei en condicions òptimes en un dia amb activitat parlamentària regular.

S'haurà de reforçar aquest personal en els casos en què hi hagi un volum més intens d'afluència de persones a l'edifici del Parlament, com, per exemple, en dies de sessió plenària o en dies en què s'hagin convocat un nombre important d'òrgans parlamentaris o d'actes institucionals.

S'haurà de reforçar el personal adscrit al servei els dies d'obertura dels menjadors reservats (com a mínim, dimarts, dimecres i dijous, i, eventualment, els dies que consideri pertinents el Parlament).

5.4.3.2. Titulació i competències del personal

a) L'empresa adjudicatària ha d'aportar personal amb la titulació adequada per a poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat establerts tant en el contracte com en la proposta executiva i organitzativa presentada, i adscriure'l de manera estable al servei.

b) L'empresa adjudicatària ha de vetllar pel seu personal i ha de fer complir les normes fonamentals vinculades al treball derivades del conveni col·lectiu del sector, de la normativa de riscos laborals i de seguretat social, de la normativa fiscal i de les obligacions inherents del contracte, com per exemple que els treballadors compleixin la reglamentació higiènica i sanitària i siguin titulars, si escau, del carnet de manipulador d'aliments.

c) Es valoraran les bones pràctiques i polítiques de personal que fomentin l'estabilitat en l'ocupació, la incorporació de nous treballadors en situació d'atur, la contractació de col·lectius amb particulars dificultats d'inserció, la igualtat de gènere i no-discriminació i l'afavoriment de la conciliació familiar i laboral i la promoció laboral en règim d'igualtat.

d) Les empreses licitadores han de presentar en la proposta executiva un pla de formació del personal adscrit al centre, que ha de contenir, com a mínim, els àmbits següents: manipulació d'aliments, atenció al client, política de riscos higienicosanitaris i riscos laborals. Durant l'execució del contracte, hauran de presentar els certificats corresponents que acreditin la realització de la formació.

e) Ateses les característiques tècniques de les instal·lacions de la cuina, que són d'un alt nivell tecnològic, abans d'iniciar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària ha de formar adequadament el seu personal en el funcionament de les instal·lacions i els equips de cuina i rerecuina, mitjançant cursos d'especialització per a personal especialista i acreditat a l'efecte.

f) L'empresa adjudicatària ha de garantir que el seu personal pot atendre els usuaris en català i en castellà, i que té un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües que el fa apte per a complir el deure correlatiu d'atendre'ls en la llengua que hagin escollit, en els termes establerts per la Llei 1/1998, del 7 de gener, de política lingüística.

5.4.3.3. Celeritat i capacitat de donar resposta al volum de feina

a) L'empresa adjudicatària ha de garantir el personal suficient a cuina, a la línia d'autoservei i a la cafeteria, i assegurar la comunicació entre els diferents espais.

b) El personal i l'organització han d'ésser suficientment versàtils per a oferir el servei amb celeritat i evitant la formació de cues i les esperes.

c) L'empresa adjudicatària ha de reforçar el servei amb més personal sempre que sigui necessari, i sobretot si ho demana el DIES, amb l'objectiu de minimitzar les cues i agilitar el servei. El personal de



PARLAMENT DE CATALUNYA

reforç ha de tenir la capacitat professional i el coneixement suficients per a poder atendre correctament el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat que estableixen tant el contracte com la proposta executiva i organitzativa presentada.

d) Les empreses licitadores han de presentar en la proposta executiva un sistema electrònic de gestió i organització del treball, com ara la comanda electrònica, avisadors i altres elements basats en la tecnologia sense fil que tenen com a objectiu oferir una atenció al comensal òptima amb un servei prestat amb la màxima celeritat, qualitat i eficiència, minimitzant les esperes i les cues.

5.4.3.4. Capacitació professional, estabilitat, coneixement i comportament

a) L'especificitat dels serveis que es prestaran implica un coneixement a fons de la dinàmica de funcionament de la institució, dels nombrosos comensals habituals i de la distribució interior del Palau del Parlament. És per aquest motiu que s'ha de garantir l'estabilitat dels llocs de treball i la continuïtat de la plantilla que presta el servei.

b) Atès que la variabilitat i el canvi del personal adscrit afecten negativament la prestació del servei i la percepció que en tenen els usuaris, s'han d'aplicar les mesures necessàries per a fidelitzar el personal que presta el servei, evitar-ne la rotació i garantir la qualitat del servei. És per aquest motiu que s'estableixen uns incentius salarials vinculats a l'assoliment d'objectius, d'acord amb l'article 102.6 de Llei de de contractes del sector públic, que estableix que es poden incloure clàusules de variació de preus en funció de l'assoliment d'objectius. Aquests incentius no impliquen una consolidació de la despesa per a la futura prestació del servei, atès que no afecten l'estructura salarial del personal, i tampoc no incrementen el benefici empresarial, ja que aquests abonaments no tenen relació amb la part variable del preu del contracte.

Amb aquesta finalitat, els responsables del contracte hauran d'emetre una valoració anual que atorgui un percentil de l'import màxim que s'ha d'abonar segons les valoracions dels ANS que avaluen el contracte i les percepcions de satisfacció dels usuaris del servei. L'import que s'abonarà és únicament per al personal directament adscrit al contracte i en funció de les hores efectivament treballades, sense distinció de categoria laboral.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar documentalment que l'import revisat ha estat transferit íntegrament al personal. L'acreditació de l'abonament de l'incentiu directament al personal és necessària per al pagament dels imports corresponents al compliment dels ANS del trimestre següent.

c) El personal que ha d'atendre els usuaris ha de tenir present el grau de formalitat i la cortesia que exigeix la institució del Parlament de Catalunya, així com la discreció pel que fa als assumptes que pugui conèixer en l'execució de les seves funcions, atès que el públic habitual sol estar format per autoritats, personalitats i diputats, entre altres.

d) L'empresa adjudicatària ha de preveure la possibilitat de vetar els membres del personal que cometin algun incompliment greu o d'aplicar-los mesures disciplinàries.

e) Si, a criteri del DIES, algun treballador del servei no assolix els nivells mínims de capacitat professional o té un comportament no satisfactori, l'empresa l'ha de substituir en un període inferior a un mes per un altre treballador que compleixi totes les característiques demanades i que, prèviament, hagi estat format en les instal·lacions i en la prestació d'aquest servei.

f) El personal ha de vetllar constantment per la neteja, la pulcritud i l'ordre.

g) El personal ha d'utilitzar els locals i dur a terme la tasca objecte de la contractació amb la finalitat de donar un bon servei als usuaris, amb la màxima afabilitat i deferència en el tracte.

h) El servei s'ha de garantir amb personal professional i format específicament.



5.4.3.5. Uniformes

- a) L'empresa adjudicatària ha d'uniformar a càrrec seu el personal que presta servei al Parlament, que ha d'anar vestit amb roba de feina i calçat antilliscant homologat, amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.
- b) L'empresa adjudicatària ha de proporcionar roba d'abric a tot el personal (armilles o jaquetes) per a l'hivern i per als espais refrigerats, ja que està totalment prohibit fer servir, per sobre de l'uniforme, jerseis o jaquetes no homologats o roba de carrer.
- c) El personal administratiu o no propi de cuina, inclosos transportistes i proveïdors, ha d'anar regularment amb bata i s'ha de posar gorra quan circuli per les zones de magatzem de la cuina.
- d) L'uniforme és d'ús exclusiu dintre del recinte del Parlament. Les persones que es desplacin fora del recinte estan obligades a canviar-se de roba o bé a posar-se una protecció addicional a sobre.
- e) L'aspecte general del personal ha d'ésser extremadament pulcre, atesa l'atenció que requereix un centre de les característiques del servei objecte d'aquesta contractació.

5.4.3.6. Actuació en cas d'incidència

L'empresa adjudicatària ha de garantir que el seu personal responsable es presentarà a les instal·lacions de la cuina i del restaurant en cas que es produeixi, fora d'horari, qualsevol incidència, accident, alarma o intervenció rutinària de manteniment i el DIES li'n faci el requeriment perquè considera necessària la seva presència.

Prescripció 6. Característiques del servei i proposta que s'ha de presentar

L'empresa ha de presentar una proposta de prestació dels serveis de bar i restaurant que ha d'incloure l'organització dels serveis i el projecte de restauració, que ha d'ésser saborós, saludable, sostenible, de proximitat certificada, de qualitat i socialment responsable.

Així mateix, ha de donar resposta a les necessitats d'agilitat i rapidesa del servei, ésser suficientment flexible per a absorbir la fluctuació del nombre de comensals, que és variable en funció del període i l'activitat parlamentària, i minimitzar cues i temps d'espera.

S'han de complir, com a mínim, els paràmetres que es descriuen a continuació:

6.1. QUALITAT DELS PRODUCTES I GRAMATGES

6.1.1. Els productes que se serveixin han d'ésser de primera qualitat, amb indicació de la classe, marca o distintiu que acrediti aquesta qualitat, i s'han d'ajustar als requeriments de pes, característiques i gramatges recollits en aquest plec:

- a) Verdures i hortalisses: han d'ésser preferiblement fresques, de proximitat certificada, de temporada i de primera qualitat. El pes en els menús ha d'ésser entre 150 i 200 grams.
- b) Carns i ous: les carns magres, vermelles i blanques (pollastre, conill, gall dindi, boví, oví, porcí, etc.) han d'ésser preferentment de proximitat certificada, ecològiques, fresques i de primera qualitat i han de tenir, desossades i en cru, un pes d'entre 100 i 150 grams. Els ous s'han de servir de dos en dos, i han de tenir un calibre gran i ésser de categories 0 i 1. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior i limitar els productes com la carn amb greix excessiu.
- c) Peixos: han d'ésser productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable. Han d'ésser preferiblement frescos i respectar la normativa sanitària sobre aquest tema. En cas que siguin ultracongelats, hauran d'ésser marques que acreditin primera qualitat. Han de tenir un pes d'entre 125 i 150 grams en filet individual. En tot cas, se n'haurà d'acreditar la denominació i



PARLAMENT DE CATALUNYA

l'origen. Les empreses licitadores han d'acreditar la utilització de productes del mar i de l'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que l'empresa adjudicatària haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior i limitar el peix del tipus panga, tilàpia o perca atès l'impacte mediambiental i socioeconòmic que provoquen en les zones on es crien de manera intensiva en piscifactories industrials.

d) Llegums: han d'ésser de primera qualitat i s'han de servir en racions de pes en sec entre 60 i 80 grams.

e) Fruita seca: Afegida a amanides o com a ingredient d'altres plats, ha d'ésser de primera qualitat, preferiblement crua o torrada i amb un baix contingut en sal. Les racions individuals han de tenir un pes d'entre 20 i 30 grams.

f) Cafè: ha d'ésser de marques de primeres qualitat en tots els punts de venda. L'empresa adjudicatària ha d'informar de la qualitat i de la quantitat en grams que conformen un cafè estàndard i atènyer-se als suggeriments i les demandes de personalització que li facin arribar els usuaris. Tant l'equipament com la qualitat i el sabor del cafè han d'ésser validats pel DIES, que tindrà en compte, en tot cas, l'opinió dels usuaris. El cafè que se serveixi tant a la barra com a les cafeteres d'autoservei sempre ha d'ésser acabat de moldre.

L'empresa adjudicatària ha d'aportar les cafeteres i els molinets de cafè per al servei tant de la barra com de les màquines d'autoservei, que seran dues com a mínim, i ha de fer-se càrrec de l'ajust i el manteniment per a garantir un cafè de qualitat i saborós.

La cafetera de la barra ha de tenir una capacitat i una funcionalitat aptes per a donar resposta, de manera eficient i de qualitat, a l'alta demanda d'aquest producte. A títol informatiu, actualment el servei a la barra es presta amb una cafetera de tres braços.

Les cafeteres d'autoservei han de tenir incorporada en la mateixa màquina la possibilitat de pagar la consumició mitjançant targeta de pagament.

g) Tes i infusions: s'ha d'oferir una carta extensa com a alternativa al consum de cafè, amb productes de qualitat, que ha d'incloure, com a mínim, els tes clàssics, les infusions d'herbes i de relaxació, les infusions de fruites i espècies i les altres especialitats que ofereixi puntualment el servei de cafeteria, com el te fred i la kombutxa, entre d'altres. S'ha de tenir una cura especial dels recipients i utensilis que s'utilitzen per a preparar-les i servir-les.

h) Làctics: Han d'ésser de primera qualitat. A la barra s'han de servir a demanda els tallats o els cafès amb llet de tipus diferents (sencera, desnatada, de civada i de soja, entre d'altres). Sempre s'ha de garantir l'estoc de llets i garantir que siguin productes locals i de proximitat certificada. Es tindrà en compte la proposta d'introduir llets d'origen animal diferents a la llet de vaca. Els iogurts han d'ésser preferentment naturals, sense sucres afegits, ecològics i de producció local.

i) Gots i culleretes: Els gots i les culleretes que es facin servir per al servei per a emportar han d'ésser 100% compostables i sense cap tipus de publicitat.

j) Sucre i edulcorants: L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició dels usuaris la possibilitat d'escollir entre sucre blanc, sucre morè i edulcorants naturals, i n'ha d'evitar la dispensació en sobres monodosi de plàstic.

k) Pa: El pa s'ha d'oferir en peces i hi haurà d'haver un mínim tres varietats. Una serà preferiblement de blat blanc, una altra de pa de blat integral o de cereals i una varietat sense gluten (podent ésser pa de blat de moro o de pans procedents de farines sense glúten). Els pans especials i les modalitats congelades han d'ésser de primera qualitat. Les empreses licitadores han de presentar les propostes de millora en els termes que estableix el plec de clàusules administratives.



PARLAMENT DE CATALUNYA

6.1.2. L'empresa adjudicatària ha de fonamentar preferentment l'oferta de restauració en la producció local d'aliments i en la cultura gastronòmica catalana amb els productes agroalimentaris típics i tradicionals de les comarques catalanes inclosos en l'Inventari de productes de la terra, gestionat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

6.1.3. L'empresa adjudicatària ha de fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica, especialment pel que fa a l'oli d'oliva verge, els diversos tipus de llet –incloses les vegetals– i els altres aliments de consum diari, i ha de fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat certificada, de conformitat amb la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, sobre el món agrari, aprovada en data del 14 de juliol de 2014.

6.1.4. L'empresa adjudicatària ha de procurar que els productes que ofereix siguin productes d'una qualitat diferenciada, com ara els que tenen distintius d'origen, indicació geogràfica protegida i denominació d'origen protegida; els de marca de qualitat agroalimentària (Marca Q); els de proximitat certificada, i els produïts de manera ecològica i de manera integrada. Aquesta qualitat diferenciada s'ha d'acreditar de conformitat amb els segells de qualitat corresponents regulats per la normativa vigent i inclosos, entre altres llocs, en el web del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

6.1.5. L'empresa ha de presentar el llistat dels productes ecològics (amb el certificat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o similars) o de producció integrada que ofereix i demostrar que, com a mínim, un 30% dels productes dins de cada categoria (primers plats, segons plats, postres i productes de cafeteria) té la certificació, d'acord amb el Reglament (CE) 84/2007, d'un organisme autoritzat per la Comissió Europea o que disposa del segell del Consell Català de la Producció Integrada o d'un organisme equivalent. Es valorarà l'augment d'aquest percentatge de l'oferta dins de cada categoria de producte ofert de l'annex 10 del plec de clàusules administratives, i també en l'anàlisi dels ANS trimestrals.

6.1.6. L'empresa adjudicatària ha de vetllar per la inclusió d'un 10% de productes provinents del comerç just (Fairtrade, Rainforest Alliance o similars) i pel compliment dels requisits que estableix l'Organització Internacional d'Etiquetatge de Comerç Just (FLO) o un organisme equivalent. Es valorarà l'augment d'aquest percentatge de l'oferta dins de cada categoria de producte ofert de l'annex 10 del plec de clàusules administratives, i també en l'anàlisi dels ANS trimestrals.

6.1.7. Per als productes de venda automàtica, els percentatges mínims exigits en els apartats 6.1.5 i 6.1.6 no són aplicables. En aquesta tipologia de productes, els percentatges mínims exigits són els que es detallen en la prescripció 9.4.4.

6.1.8. El lliurament d'albarans i comprovants de la qualitat diferenciada, l'origen i la traçabilitat dels aliments al DIES i a l'auditora és un requisit indispensable per a poder analitzar i valorar indicadors i ANS per a l'incentiu. La classificació, la qualitat i l'origen del producte s'hauran d'acreditar d'acord amb els criteris que s'exposen en la normativa corresponent i en la Resolució TES/1751/2020, del 26 de juny, per la qual es fa pública la Resolució per la qual s'estableixen els criteris ambientals per a l'atorgament del distintiu de garantia de qualitat ambiental als establiments de restauració (DOGC 8184, 23.7.2020).

Amb aquesta finalitat, s'ha d'incloure en la memòria executiva l'annex 10 del plec de clàusules administratives, que és una llista dels proveïdors dels productes i les matèries primeres que s'utilitzaran per a l'execució integral de la prestació del servei de restauració (cuina, restaurant i cafeteria), amb l'especificació de les característiques dels aliments, la qualitat diferenciada i les certificacions de què disposen.

Aquesta llista haurà de mantenir-se actualitzada en tot moment i s'haurà de facilitar a l'empresa auditora juntament amb la resta de documentació que es requereixi (com, per exemple, albarans de lliurament de mercaderia), amb l'objectiu de poder certificar els percentatges de presència d'aliments



de qualitat diferenciada en l'execució integral de la prestació del servei de restauració i valorar l'assoliment dels ANS.

6.2. ELABORACIÓ I VARIETAT DELS PRODUCTES DE L'OFERTA

6.2.1. Manteniment i reposició

L'empresa adjudicatària es compromet a mantenir, durant la vigència del contracte, els plats i articles de cafeteria que detalla en la seva oferta, i ha de vetllar per la reposició dels productes. Per a això, l'empresa adjudicatària disposarà, en tot moment, d'un romanent d'existències de tots els articles oferts, i que figuren en els annexos del plec de clàusules administratives com a obligatoris, de manera que estigui sempre garantida la demanda dels usuaris. Els que figuren com a opcionals es podran oferir en funció de les condicions de mercat. S'ha d'evitar el trencament d'estoc amb una programació i un seguiment de les compres exhaustius.

6.2.2. Línia d'alimentació basada en una alimentació saludable i conforme al programa Amed

La línia d'alimentació de la prestació integral del servei de restauració ha de basar-se en una alimentació saludable que sigui suficient, equilibrada, variada, arrelada al territori, segura i sostenible, dins el marc dels objectius de desenvolupament sostenible (ODS) que estableix l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible de l'Organització de les Nacions Unides i el full de ruta que estableix l'Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028, aprovada pel Govern de la Generalitat de Catalunya mitjançant l'Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, i impulsada principalment pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

La línia d'alimentació de la prestació integral del servei de restauració també ha d'ésser saludable conforme a les recomanacions del programa de promoció d'estils de vida saludables en l'entorn de la restauració col·lectiva (programa Amed), integrat en el Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) i liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. La dieta ha d'ésser, doncs, equilibrada i contenir les vitamines, els minerals i els nutrients necessaris. Per a oferir una dieta sana, s'ha d'incloure fibra en cada menú o servei de bar i reduir tant la quantitat de greixos animals o saturats com el sucre. Així mateix, cal procurar que els aliments se serveixin amb la quantitat mínima de sal, i l'oli ha d'ésser d'oliva verge.

S'establirà com a criteri objectiu la possibilitat que en l'oferta de l'empresa licitadora s'inclogui el compromís d'assolir aquesta certificació durant el primer any de la contractació, compromís que se sotmetrà a valoració amb l'auditoria del primer any.

6.2.3. Elaboració i varietat dels menús

6.2.3.1. L'oferta ha d'ésser suficient, variada i equilibrada, i s'ha de poder adaptar a la cultura alimentària i la gastronomia pròpies i diferencials del territori de Catalunya. Així mateix, la presentació dels aliments ha d'ésser acurada.

6.2.3.2. A banda del menú ordinari, hi ha d'haver la possibilitat de dinar amb una composició dietètica baixa en calories. La composició dels menús ha de permetre també dur una dieta vegana saborosa i ha de garantir, també, la possibilitat de dinar sense gluten i sense lactosa.

6.2.3.3. Es valorarà que els menús confeccionats especifiquin el valor dietètic amb les calories de cada plat i indiquin si el plat pot pertànyer a alguna dieta especial (hipocalòrica, sense gluten, hiposòdica, vegana, etc.). Es valorarà de quina manera es fa aquesta comunicació als comensals.

6.2.3.4. Cal limitar tant la presència de patates o altres fècules a una sola vegada en el menú (sigui com a primer plat, a l'amanida o com a acompanyament) com la carn amb greix excessiu i el peix del tipus panga, tilàpia o perca, i atendre les demandes rebudes dels comensals en aquest sentit i els suggeriments de la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i Restaurant.



6.2.3.5. Els menús han d'haver estat planificats i validats per un nutricionista, a fi de garantir-ne la quantitat, la varietat i la qualitat amb un nombre equilibrat de racions de cada grup d'aliments amb la prevalença de les racions de verdures i fruites, llegums, peixos, carns magres i ous.

6.2.3.6. La composició dels menús ha de variar d'acord amb l'estació de l'any i contenir productes frescos i de proximitat certificada; mantenir una alta qualitat gastronòmica; tenir una rotació mínima de quatre setmanes i adaptar-se als productes autòctons de temporada, com a mínim pel que fa als períodes de tardor-hivern i de primavera-estiu, i oferir plats de cuina saludable i mediterrània.

6.2.3.7. L'empresa adjudicatària ha de presentar al DIES, cinc dies abans de final de mes, una planificació de menús per a les quatre setmanes següents, evitant que els àpats proposats siguin repetitius. Els menús diaris i l'oferta gastronòmica s'han d'exposar per al coneixement dels usuaris amb una antelació suficient; així mateix, s'han de trametre a l'òrgan corresponent del Parlament perquè ho publiqui a la intranet.

6.2.3.8. A l'oferta de menús que presentaran les empreses licitadores s'hi ha d'adjuntar la fitxa tècnica dels plats que conformen la programació, incloent-ne, com a mínim, una fotografia, els ingredients, el pes en grams, la tècnica culinària utilitzada i el valor nutricional.

6.2.3.9. S'hauran d'emprar preferiblement tècniques culinàries de cocció baixes en greixos, amb oli d'oliva verge extra (AOVE). Pel que fa a la manera de cuinar, prevaldran les formes bullides, rostides i a la planxa i els saltats i la cocció al vapor, enfront de les frites i els arrebossats. En qualsevol tècnica de cocció en medi gras, el greix utilitzat sempre ha d'ésser oli d'oliva verge extra (AOVE) o oli d'oliva verge (AOV). El greix d'amaniment ha d'ésser sempre oli d'oliva verge extra (AOVE).

6.2.3.10. El plat d'amanida s'ha d'oferir diàriament i, com a mínim, s'ha d'oferir als comensals un bufet d'amanides amb productes frescos i nutritius, i, preferiblement, de temporada i de proximitat certificada, per a poder obtenir una plat complet, nutritiu i equilibrat que garanteixi l'aportació de tots els macronutrients (hidrats, proteïnes i greixos) i micronutrients (vitamines i minerals).

6.2.3.11. El bufet d'amanides saludables ha d'oferir un element de cadascun dels grups d'aliments clau següents:

a) Bases verdes amb varietat i frescor: barreja d'enciams, espinacs, ruca o similars. S'han d'oferir com a mínim quatre bases verdes.

b) Hortalisses i verdures fresques que aportin color i nutrients: tomàquet, cogombre, ceba, pebrots o pastanaga, entre d'altres. S'han d'oferir com a mínim tres elements d'aquest grup.

c) Fonts de proteïna: llegums, opcions magres i sostenibles de proteïna animal o opcions de proteïna vegetal com el tofu o productes alimentaris de microproteïna, entre d'altres. S'han d'oferir com a mínim dues opcions d'aquest grup.

d) Hidrats de carboni complexos: arròs integral, pasta integral, quinoa o cuscús integral, entre d'altres. S'han d'oferir com a mínim dues opcions d'aquest grup.

e) Greixos saludables: olives o fruits secs, entre d'altres. S'han d'oferir com a mínim dues opcions d'aquest grup.

6.2.3.12. S'han de proposar diferents amaniments i salses per a acompanyar les amanides. En tot cas, cal atènyer-se a les recomanacions del DIES pel que fa a la composició dels amaniments i les salses. Els amaniments han d'ésser sempre amb oli d'oliva verge extra (AOVE) de quilòmetre zero.

6.2.3.13. No es pot recórrer a salses processades, crostons fregits, formatges grassos i curats, i ingredients molt processats com ara les carns fredes o les conserves amb excés d'additius, entre altres aliments poc saludables.

6.2.3.14. L'empresa adjudicatària ha de presentar al DIES, cinc dies abans del final de cada mes, una planificació, validada per nutricionista, dels elements inclosos en el bufet d'amanides per a les quatre



PARLAMENT DE CATALUNYA

setmanes següents. S'ha de planificar una rotació de com a mínim dues setmanes per a evitar que els aliments proposats siguin repetitius.

6.2.3.15. En tots els serveis hi ha d'haver a disposició dels usuaris gerres d'aigua potable.

6.2.3.16. En aplicació de la Llei 3/2020, es facilitarà que el comensal s'endugui, sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit, i s'informarà d'aquesta possibilitat de manera clara i visible al mateix recinte, preferentment en el menú.

6.2.3.17. Pel que fa a l'aplicació del Reglament (UE) 1169/2011, que regula la informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors sobre els catorze grups d'aliments que poden produir al·lèrgies o intoleràncies, cal atènyer-se a les recomanacions fetes per l'Agència Catalana del Consum. L'empresa adjudicatària ha d'aplicar aquesta norma des del primer moment i informar-ne el comensal necessàriament abans de l'inici del servei.

6.2.3.18. El Parlament de Catalunya té la potestat de sol·licitar la incorporació o l'eliminació de qualsevol producte, sigui en matèria primera o plat confeccionat, d'acord amb criteris econòmics, de freqüència, sanitaris o d'interès propi de la institució. L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte també els suggeriments que li faci arribar la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i Restaurant.

6.2.3.19. L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a servir el menú complet en un temps màxim d'una hora i ha de posar els mitjans necessaris per a assolir aquesta fita i complir els objectius i els termes de la Resolució 1154/X del Parlament de Catalunya, per la qual s'aproven les conclusions de l'Informe de la Comissió d'Estudi de la Reforma Horària.

6.2.3.20. S'estima que la repercussió de la matèria primera en el preu de la composició del menú és igual o superior al 45%.

6.3. FUNCIONAMENT I OFERTA DE PRODUCTES DEL BAR

6.3.1. El servei d'autoservei de l'esmorzar s'obrirà de 8.00 h a 11.00 h. Els dies de sessió plenària o d'alta activitat parlamentària, aquest horari es podrà ampliar segons les instruccions del DIES. Durant aquesta franja horària, un cambrer o cambrera estarà designat a aquesta zona d'autoservei per a mantenir el bufet polit i amb el parament necessari, i per a assegurar que hi hagi sempre una oferta suficient i variada d'opcions d'esmorzar. El bufet d'esmorzar en autoservei ha d'incloure:

- Entrepans ja preparats: varietat per a agilitar el servei.
- Fruita fresca: opcions saludables i de temporada.
- Pastes: selecció de brioixeria i altres pastes per a complementar.
- Iogurts: opcions làctiques o vegetals.
- Altres opcions d'esmorzar: per a complementar i oferir més diversitat.
- Suc: com a mínim de taronja natural.
- Combinats per a esmorzar.

6.3.1.1. Es valorarà que es presenti una llista de combinats per a esmorzar amb un preu més avantatjós que el de la compra unitària dels productes que el componen.

6.3.1.2. Es valorarà que s'ofereixi una alternativa saludable de combinats d'esmorzars proteics a base d'ou, de làctic fermentat, d'opció proteica de peix d'alt valor biològic (omega 3) o carn magre. Els productes de carn magra (gall dindi o pernil cuit) han de tenir un contingut proteic mínim i han d'ésser baixos en sodi i greixos. Així mateix, s'han de prioritzar les conserves en format de peix blau al natural (aigua i sal) i, si contenen oli, haurà d'ésser oli d'oliva verge extra (OOVE). Finalment, els cereals dels acompanyaments (granola, musli, etc.) no han de tenir sucres afegits.



PARLAMENT DE CATALUNYA

6.3.1.3. Les cafeteres d'autoservei, que incorporen el pagament amb targeta, hauran d'estar en funcionament durant tota la jornada d'obertura del bar restaurant. El cafè que s'hi serveixi haurà d'ésser de gra acabat de moldre per a garantir la màxima qualitat.

6.3.2. La proposta de les empreses licitadores ha d'incloure, obligatòriament i com a mínim, els productes que es detallen en els annexos del plec de clàusules administratives. La proposta de l'empresa que esdevingui adjudicatària s'haurà de complir, la qual cosa es comprovarà de manera aleatòria al llarg de la vigència del contracte.

6.3.3. L'empresa adjudicatària, en la prestació del servei, ha d'oferir els productes de la seva proposta amb subjecció estricta als preus aprovats i d'acord amb la seva oferta econòmica, que en cap cas no pot superar els preus màxims fixats pel Parlament. La llista de preus vigent s'ha de situar en un lloc visible.

6.3.4. Les empreses licitadores poden proposar, adjunts a l'oferta, productes no inclosos en la llista de productes obligatoris però que es comprometen lliurement a subministrar en cas d'esdevenir l'empresa adjudicatària del contracte. En aquest sentit:

- a) Poden oferir productes variats i propis d'un servei de bar.
- b) Abans de l'inici de l'execució del contracte, el DIES ha d'aprovar els preus d'aquests productes, que han de seguir els mateixos paràmetres que els preus de contracte per als productes obligatoris.
- c) En el supòsit que algun d'aquests productes s'ofereixi durant el termini de prestació del servei, el DIES n'ha d'autoritzar la inclusió i el preu corresponent.

6.3.5. El DIES, a iniciativa pròpia o d'acord amb les peticions de la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i Restaurant, pot sol·licitar, durant l'execució del contracte, la introducció d'un producte o l'increment de les quantitats d'algun altre que ja s'ofereixi.

6.3.6. Pel que fa als serveis d'esmorzars, refrigeris i berenars i els aliments per a menjar entre àpats, es valoraran les polítiques comercials i de promoció que dugui a terme l'empresa per a prioritzar la venda dels productes saludables.

6.3.7. En la franja del migdia, s'ha de garantir el servei d'entrepans calents amb un mínim de quatre opcions elaborades amb producte de proximitat certificada, elements de proteïna animal de qualitat de proveïdors locals, opcions vegetarianes, opcions veganes i formats versàtils. A part dels entrepans tradicionals, es poden servir entrepans tipus *wrap* o *piadina*, amb una gran varietat de farcits.

6.3.7.1. S'ha de prioritzar la velocitat en la preparació d'aquests entrepans, la varietat de pans disponibles (integral, rústic, de vidre, etc.) i, si escau, els acompanyaments saludables, com olives o una petita amanida verda. Hi haurà d'haver una rotació diària de les opcions s'hauran d'aprofitar els productes de temporada en la categoria «entrepà del dia».

6.3.7.2. Com a complement, s'ha de disposar d'amanides preelaborades. Aquestes amanides s'han de fer amb ingredients frescos i de proximitat certificada, garantint un perfil nutricional equilibrat i variat.

6.3.7.3. En ambdós casos, s'han d'utilitzar envasos adequats i sostenibles mediambientalment per a facilitar el transport per a emportar-se.

6.3.8. L'empresa adjudicatària està obligada a informar de la qualitat i de la quantitat, en pes, dels ingredients de l'entrepà, tant del pa com del contingut (aquesta informació ha d'estar detallada en la proposta de les empreses licitadores).

6.3.9. La proposta de les empreses licitadores ha de descriure les alternatives als esmorzars basats en entrepans, com poden ésser les torrades, les macedònies de fruites o les pastes, entre d'altres.

6.3.10. Pel que fa als serveis de cafeteria descrits, es valoraran les polítiques comercials i de promoció que dugui a terme l'empresa per a prioritzar la venda de productes saludables, i també el desplegament



d'estratègies de previsió i gestió del servei que tinguin com a objectiu reduir les cues i el temps d'espera en les hores de màxima afluència de comensals.

6.3.11. La prescripció 5.4.3.1 estableix que, com a mínim de dimarts a dijous, s'ha d'incorporar a l'equip adscrit al servei un reforç del nombre de cambrers de sala per a assegurar l'activació, viabilitat i eficiència del servei d'autoservei durant els esmorzars, i també per a elaborar entrepans calents durant la franja del migdia.

6.4. FUNCIONAMENT I OFERTA DE MENÚS DEL RESTAURANT D'AUTOSERVEI

El servei de restaurant s'ha de prestar en la modalitat de menú i ha d'oferir, com a mínim, diàriament les modalitats següents:

6.4.1. Menú ordinari

El preu d'aquest menú és la base per a calcular la resta de modalitats de menú. Ha d'incloure el següent:

- a) Primer: s'ha d'escollir entre, com a mínim, tres plats (un d'aquests serà el plat d'amanida del bufet d'amanides). A més, tres dies a la setmana s'haurà de servir una sopa o crema addicional.
- b) Segon: s'ha d'escollir entre, com a mínim, quatre plats (dos d'aquests seran de planxa, sigui carn o peix).
- c) Pa: s'ha d'escollir entre, com a mínim, tres varietats.
- d) Beguda: aigua, refresc, una copa de vi o cervesa.
- e) Postres: s'ha d'escollir, com a mínim, entre làctic i fruita. Es valorarà que unes postres siguin elaborades.

Entre les alternatives que s'oferiran, hi haurà d'haver la possibilitat del menú de règim i vegà. Així mateix, opcions sense gluten i sense lactosa. És important garantir-ne la varietat.

6.4.2. Menú ordinari reduït

Els usuaris poden optar per agafar només un plat, un primer o un segon del menú, amb beguda, pa i postres inclosos.

Al mateix preu que un menú reduït de primer plat, sempre hi ha d'haver l'opció de menjar un plat únic d'amanida variada amb beguda, pa i postres.

6.4.3. Menú per a emportar-se

L'empresa adjudicatària ha d'oferir l'opció de menú per a emportar-se, consistent en un primer plat o un segon plat o una amanida.

Les empreses licitadores han de proposar com es lliuraran i es gestionaran els plats del menú per a emportar-se, atès que s'han d'aplicar mesures per a minimitzar l'ús de recipients i parament d'un sol ús. Els recipients de plàstic estan prohibits. La solució proposada ha de tenir en compte que, en cas que es triï un plat calent per a emportar-se, el recipient es pugui escalfar al microones, que sigui segur i eviti cremades. A aquests efectes, cal presentar una solució específica que, si és acceptada pel DIES, serà de compliment obligat per a l'empresa adjudicatària.

El preu del recipient i dels coberts, si calen, ha d'estar inclòs en el preu proposat i estipulat.

El comensal pot aportar el seu propi recipient net per a omplir.



6.5. FUNCIONAMENT I OFERTA DE MENÚS DELS MENJADORS RESERVATS

6.5.1. L'empresa licitadora haurà d'incloure en la proposta executiva una proposició de gestió de la prestació del servei de restauració per a aquests dos espais i haurà d'explicar de manera precisa quines modalitats de prestació del servei proposa com a idònies.

6.5.2. El DIES valorarà la proposta de gestió i pot demanar d'introduir-hi algun canvi, sempre d'acord amb l'empresa adjudicatària. En tots els casos, la gestió dels dos menjadors ha d'estar validada pel DIES i ha de seguir els paràmetres següents:

6.5.2.1. Les reserves i la disposició d'aquests dos menjadors per part de l'empresa adjudicatària resten supeditades a les reserves que farà, de manera puntual, el Departament de Relacions Institucionals per a la realització de serveis especials. En els casos que les peticions de reserva en exclusiva es facin directament a l'empresa adjudicatària sense cap intervenció d'aquest departament, s'haurà de seguir estrictament el protocol establert a aquest efecte, que el DIES traslladarà a l'empresa adjudicatària del contracte.

6.5.2.2. Les empreses licitadores han de presentar una proposta amb els diferents tipus de menú que se serviran en els menjadors, que hauran d'ésser, com a mínim, els següents:

a) Menú executiu: s'ha de servir a taula i ha de tenir un preu tancat. La qualitat, varietat i presentació han d'ésser superiors en comparació amb el menú d'autoservei.

b) Menú degustació o «pica-pica»: ha de garantir el servei en una hora i agilitzar el flux de comensals els dies de molta activitat parlamentària o dinars de grup. Inclou uns entrants variats tipus tapes, i també la possibilitat d'un primer d'amanida i cremes per escollir. Per als segons, els comensals poden triar entre tres opcions diferents, i també s'ofereix una selecció variada de postres. Les empreses licitadores han d'oferir un menú amb entrants per a compartir en una quantitat suficient i sempre amb una qualitat gastronòmica correcta. S'ha de garantir la rotació dels tipus de platets o tapes i canviar-ne l'oferta, per a evitar que sigui un menú degustació repetitiu. Aquest assortiment d'aperitius ha d'oferir opcions saludables, equilibrades, variades i arrelades a la gastronomia del territori de Catalunya. El preu d'aquest menú de grup s'haurà d'ajustar als mateixos paràmetres que els preus del contracte i es pactarà directament amb el comensal que fa la petició.

c) Es poden pactar altres serveis i preus directament amb els clients o millorar l'oferta amb la inclusió de plats superiors, a demanda del comensal, i amb un petit suplement en l'import final.

6.5.2.3. Els menjadors sempre han d'estar operatius i amb personal assignat en exclusiva, com a mínim cada dimarts, dimecres i dijous dels períodes de sessions, tant si hi hagi reserva prèvia com si no n'hi ha.

6.5.2.4. L'empresa adjudicatària ha de presentar una carta de vins i caves d'acord amb el que estableix la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, a què fa referència la prescripció 1.3.2.2.d. En concret, ha de tenir present que ha d'oferir, preferentment, els vins i els caves amb denominació d'origen catalana.

6.5.2.5. L'empresa adjudicatària ha de dur a terme estratègies comercials adequades a fi de promoure l'increment del volum dels serveis de restauració que es prestin als dos menjadors reservats, la qual cosa repercutirà directament en els resultats positius de negoci del seu compte de resultats. És la seva responsabilitat vetllar per maximitzar l'explotació i l'aprofitament de la prestació d'aquests menjadors reservats.

6.5.2.6. En el cas que aquests tipus de menús se serveixin en espais del Parlament de Catalunya diferents dels menjadors del bar restaurant, el preu només pot ésser incrementat en un 30% com a màxim respecte dels menjadors reservats, i s'ha de garantir que el servei de sala o dels menjadors no queda afectat per manca de personal.



PARLAMENT DE CATALUNYA

6.5.2.7. A fi de promoure els dos espais, les empreses licitadores poden incloure en la proposta executiva el servei d'esmorzars de treball, amb reserva prèvia i dins de l'horari d'obertura de les instal·lacions.

6.6. PREUS DE LES DIVERSES MODALITATS DE MENÚS SERVITS AL RESTAURANT D'AUTOSERVEI

Com a resum d'aclariment, s'exposen les diverses modalitats de menús i els preus corresponents, calculats tots en relació amb el preu màxim de licitació del menú ordinari (12,23 euros, sense IVA), que es pren com a exemple.

Modalitat de menú	Composició del menú	% respecte al menú ordinari de l'autoservei	Preu màxim de licitació (sense IVA)	Preu màxim de licitació (IVA inclòs)
Ordinari	Primer plat Segon plat Postres Pa i beguda	100%	12,23 €	13,45 €
Menú reduït de primer plat	Primer plat Postres Pa i beguda	60%	7,34 €	8,10 €
Menú reduït de segon plat	Segon plat Postres Pa i beguda	70%	8,55 €	9,40 €
Per a emportar-se (primer plat)	Primer plat	35%	4,32 €	4,70 €
Per a emportar-se (segon plat)	Segon plat	45%	5,50 €	6,05 €

6.7. PREUS DE LES DIVERSES MODALITATS DE MENÚS SERVITS ALS MENJADORS RESERVATS

Modalitat de menú	Composició del menú	Preu màxim de licitació (sense IVA)	Preu màxim de licitació (IVA inclòs)
Menú degustació	Primer plat variat «pica-pica» Segon plat Postres Pa i beguda	17,00 €	18,70 €
Menú executiu	Primer plat Segon plat Postres Pa i beguda	23,00 €	25,30 €



La carta, fora del menú, serà d'acord amb la proposta executiva que es presenti i amb la mateixa línia de preus.

6.8. SERVEI D'ÀPATS ESPECIALS (CÀTERING)

6.8.1. El Parlament, per mitjà del Departament de Relacions Institucionals o del DIES, pot requerir l'empresa adjudicatària que prepari un servei de càtering per a esdeveniments, recepcions o actes especials a qualsevol estància o espai de l'edifici del Parlament, inclosos els dos menjadors reservats.

6.8.2. Els grups parlamentaris o altres ens poden demanar el servei d'àpats, a càrrec seu, a les instal·lacions del bar restaurant o a llurs dependències.

6.8.3. El preu ofert per al servei d'àpats especials ha d'estar en la línia dels aplicats al bar restaurant del Parlament, amb l'increment que correspongui pel lloguer d'equipament i parament i pels cambrers que s'hi destinin, que s'han de dotar expressament a aquest efecte.

6.8.4. El servei d'àpats especials en cap cas no pot afectar el funcionament normal del servei diari.

6.8.5. Les propostes de les empreses licitadores han d'ésser generals i flexibles perquè la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats i la idiosincràsia de cada sol·licitud de servei en concret.

6.8.6. El Parlament pot optar per encarregar el servei d'àpats especials a altres empreses del sector, que tenen la possibilitat d'utilitzar les instal·lacions i els espais destinats a restauració, llevat de les instal·lacions de la cuina, que són de responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària.

6.8.7. L'empresa adjudicatària ha de fer el subministrament del servei d'aigües per als òrgans parlamentaris, d'acord amb les instruccions que se li donin per escrit en el marc del programa de treball i les demandes dels diferents òrgans. Les copes i les ampolles d'aigua o gerres d'aigua filtrada i els rodals s'han de col·locar sobre un carro que recollirà el personal del Parlament, d'acord amb la petició que es faci. Les ampolles han d'ésser de vidre i etiquetades almenys en català, d'1 l i de 250 ml, segons la petició, llevat que la Mesa del Parlament decideixi una altra forma de presentar i subministrar l'aigua per a l'activitat parlamentària.

6.8.8. Atès que durant els últims anys s'han produït fluctuacions en les demandes de servei d'àpats especials per part del Parlament, no es pot donar cap quantitat aproximada dels serveis fets i se n'ha configurat una bossa variable que configura el capítol 2.

6.8.9. Els serveis que inclouen el servei de cambrers i de tot el material de sala (taules, vaixelles, coberteria, parament, toval·lons, tovalles, equips complementaris no fixos i els altres elements o instal·lacions necessaris per a prestar el servei de càtering adequadament) són els següents:

- a) Pausa: cafè, infusions, llet, aigua i dues peces de minibrioxeria variada per persona.
- b) Esmorzar: cafè, infusions, llet, aigua, i dues peces de minibrioxeria variada, un minientrepà variat i fruita tallada variada per persona.
- c) Aperitiu bàsic servit a peu dret: copa de cava, vi, refrescos i quatre unitats de pasta seca o similar per persona.
- d) Aperitiu complet servit a peu dret: copa de cava, vi, refrescos i sis unitats d'aperitius gastronòmics en format mos per persona.

6.8.10. Els serveis addicionals sense servei de cambrers ni de muntatge, sinó que només inclouen la distribució al punt acordat, són els següents:

- a) Pícnic bàsic: entrepà i beguda.
- b) Pícnic refrigeri: bossa de paper amb aperitiu, plat o entrepà, fruita i beguda.



Prescripció 7. Pagament i facturació

7.1. PAGAMENT

7.1.1. L'empresa adjudicatària percep directament dels usuaris el preu de les consumicions del servei de bar i restaurant i del servei de venda automàtica. Aquest pagament es pot fer, a suggeriment de l'empresa licitadora que esdevingui adjudicatària, amb caixes de cobrament automàtic.

7.1.2. Es valorarà l'aplicació, en el cobrament a la cafeteria i el restaurant, de sistemes i incentius que recompensin el consum i contribueixin tant a minimitzar les cues i les esperes com a agilitar el cobrament, com pot ésser una targeta de prepagament sense cost per a l'usuari.

7.1.3. La targeta de prepagament, o qualsevol altre sistema que es proposi, és el mètode per a comptabilitzar la fidelització i l'aplicació de descomptes, que com a mínim han d'ésser d'un menú gratuït per cada vint menús consumits de la mateixa tipologia en dos mesos.

7.1.4. La descripció del mètode per a aplicar els descomptes i de com es gestionaran les cues i les esperes s'ha d'incloure en la proposta executiva i organitzativa, prestant atenció de no informar d'aspectes requerits com a criteri de valoració automàtic i que s'han d'incloure en un altre sobre de la licitació.

7.1.5. L'empresa adjudicatària pot proposar altres sistemes de pagament per a agilitar el servei, que han d'ésser sempre validats prèviament pel DIES abans d'aplicar-los.

7.2. FACTURACIÓ

7.2.1. El servei de subministrament i reposició de les aigües, i també els serveis específics de bar restaurant encarregats directament pel Parlament s'han de facturar directament al Parlament. També s'han de facturar els imports fixos i variables que abona el Parlament, si escau, pel que fa als serveis de restauració i de venda automàtica.

7.2.2. Les factures s'han d'emetre d'acord amb les instruccions del plec de clàusules administratives i les indicacions del DIES, i han d'ésser mensuals i trimestrals. Les factures mensuals aniran acompanyades d'un informe resum de la prestació del servei durant el període de facturació (restauració, manteniment, neteja, organització infraestructura, personal, etc.) amb qualsevol incidència que s'hagi produït, i també de les dades mensuals de la gestió per a evitar el malbaratament a la cuina, la barra, l'autoservei, etc. A l'inici del contracte, el DIES concretarà a l'empresa adjudicatària els apartats que ha d'incloure l'informe, que s'haurà de presentar en el termini de deu dies a comptar de l'últim dia del mes. Un cop el DIES hagi validat l'informe, l'empresa adjudicatària podrà facturar.

7.2.3. Els serveis prestats a altres ens, a grups parlamentaris, al Govern o a organitzadors d'actes aliens al Parlament han d'ésser pagats directament per qui ha sol·licitat l'encàrrec. És responsabilitat de l'empresa adjudicatària la diligent gestió de la facturació i el cobrament d'aquests serveis.

Prescripció 8. Control i avaluació del servei

8.1. CONSIDERACIONS GENERALS

8.1.1. Es considera que és important de garantir sempre un bon servei i qualitat. En aquest sentit, es planteja que l'empresa adjudicatària dels serveis de bar i restaurant obtingui una variació del preu de la prestació que sigui proporcional segons els percentils dels ANS assolits i de manera trimestral.

8.1.2. S'han establert ANS avaluables per a avaluar la qualitat gastronòmica de la prestació del servei dins un sistema econòmic circular, socialment responsable, la higiene, la neteja, el compliment de les normes alimentàries, la prestació del servei, la superació de les expectatives econòmiques de vendes i la gestió de la infraestructura de l'equipament,



8.1.3. El control de l'execució i el seguiment exhaustiu de la prestació del servei tenen com a finalitat avaluar-ne l'execució correcta i promoure'n la millora contínua. El DIES delegarà aquesta tasca en una empresa externa, que s'encarregarà de fer el seguiment, recollir i analitzar la documentació i elaborar els informes i l'auditoria interna.

8.1.4. A fi d'avaluar i analitzar el contracte i la prestació del servei, l'empresa adjudicatària d'aquest lot ha de lliurar puntualment al DIES i a l'empresa en qui delegui el control de l'execució i el seguiment de la prestació del servei tota la documentació que se li demani, inclosos l'estat de comptes, la connexió al sistema informàtic de facturació del centre, els albarans de compra, una relació del personal adscrit, la proposta gastronòmica, etc. A l'inici del contracte, es consensuarà amb l'empresa adjudicatària un calendari per al lliurament periòdic de la diversa documentació necessària per a avaluar i analitzar la prestació del servei i la seva qualitat, el qual es ratificarà un cop s'hagi contractat l'empresa que dugui a terme el control de l'execució i el seguiment de la prestació dels serveis de bar i restaurant.

8.1.5. L'avaluació es reforçarà amb enquestes de satisfacció periòdiques, l'anàlisi de la qualitat dels productes i de la prestació del servei i les inspeccions periòdiques de neteja i de l'estat de la maquinària que faran el DIES, l'empresa auditora interna o ambdues al mateix temps. Les empreses licitadores han d'exposar en la proposta executiva com duren a terme aquestes enquestes de satisfacció i n'han de detallar els criteris que les facin tan transversals com sigui possible.

8.1.6. Quan finalitzi cada trimestre, el DIES, sobre la base de l'informe de seguiment de la prestació del servei que emetrà l'empresa auditora interna i la resta d'informació de què disposi, amb la col·laboració, si escau, de la Comissió de Seguiment de l'Explotació dels Serveis de Bar i Restaurant, valorarà el compliment per part de l'empresa adjudicatària dels productes i els serveis oferts mitjançant el compliment dels ANS i proposarà l'abonament de la part proporcional en el percentil assolit.

8.1.7. L'empresa adjudicatària aprova, amb la presentació de l'oferta, els ANS que es presenten en aquesta prescripció i es disposa a col·laborar i aportar la informació necessària per al seguiment, el control i l'auditoria interna. Juntament amb la presentació de la proposta executiva, l'empresa ha de presentar una declaració d'acceptació dels acords de nivell de servei d'acord amb el model inclòs en un dels annexos del plec de clàusules administratives i es compromet expressament a facilitar qualsevol documentació necessària i requerida.

8.1.8. L'ANS s'ha de complir en un percentatge mínim del 75% sobre el total o amb una puntuació de 3.5 sobre 5 de mitjana de tots els indicadors o els indicadors clau de gestió (en endavant, ICG) de cadascun dels ítems de l'ANS.

8.1.9. Els imports variables a meritjar per l'empresa adjudicatària dels serveis de bar i restaurant seran a proposta documentada de l'empresa que faci el control exhaustiu, el seguiment i l'auditoria interna de la prestació del servei i hauran de tenir la validació posterior de la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat.

8.1.10. L'avaluació del servei i la proposta d'abonament la farà trimestralment la cap d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat, que és la responsable del contracte. La variació del preu que no s'obtingui per percentil no assolit en cap cas serà acumulable els trimestres posteriors.

8.2. GUIA DELS INDICADORS I LES VARIABLES QUE S'HAN D'ANALITZAR EN L'AUDITORIA INTERNA I D'ACORD AMB ELS PARÀMETRES DE CONTROL DE L'EXECUCIÓ I EL SEGUIMENT DEL SERVEI

Trimestralment, l'empresa adjudicatària ha de presentar els informes requerits en el termini establert i en la forma escaient, amb els indicadors de les tasques que es duen a terme o que s'han dut a terme per a executar la prestació del servei. L'avaluació pot tenir una puntuació final de l'1 al 5, segons el criteri de l'auditoria, que pot establir subapartats per tal de controlar més exhaustivament altra



informació relacionada amb el punt avaluat. L'empresa adjudicatària haurà de lliurar l'informe del servei de restauració mensualment, excepte que s'estableixi una altra periodicitat.

8.2.1. Acceptació de l'oferta gastronòmica (A)

Periòdicament, l'empresa auditora ha de presentar un informe resum amb els indicadors següents, segons els controls duts a terme a la cuina i la sala i l'avaluació de la qualitat i la traçabilitat dels productes i els aliments d'acord amb els plecs i l'oferta de l'empresa adjudicatària o segons les enquestes fetes als usuaris o la informació pròpia, que podrà ésser contrastada pel DIES en qualsevol moment:

a) Matèries primeres

Es valorarà que la qualitat de les matèries primeres utilitzades sigui la correcta respecte a la família de productes i es vincula a la presentació dels certificats corresponents. Trimestralment, cal presentar l'annex 10 del plec de clàusules administratives de seguiment de qualitat actualitzat:

- Carns no infiltrades i fresques.
- Fruïtes i verdures ecològiques en ús majoritari.
- Fruïtes i verdures de quilòmetre zero o de proximitat certificada.
- Peix fresc en les freqüències establertes.
- Cafè de comerç just i primera qualitat.
- Cereals i els derivats ecològics en les freqüències establertes.
- Cereals integrals, majoritàriament.
- Productes de la sala etiquetats en català (oli, llet i aigua, com a mínim).
- Productes de comerç just o economia social, o consciència social.
- Productes de venda automàtica saludables i de qualitat.

b) Varietat del menú

Es valorarà que el servei no sigui repetitiu:

- Varietat de la composició del menú ordinari i de les preparacions per temporades.
- Oferta de bufet d'amanides variada i de qualitat sense repetició d'ingredients.
- Oferta de guarnicions variada i de qualitat.
- Oferta variada per a persones veganes i vegetarianes.
- Varietat de postres.
- Varietat de productes d'esmorzar i de cafeteria, tant de begudes com d'alimentació.

c) Satisfacció de l'oferta gastronòmica

Es valorarà el següent:

- El compliment de les quantitats dels plats servits que estableix el plec.
- La presentació, l'emplatat i l'emplaçament adequat en la línia de l'oferta gastronòmica.
- Varietat i equilibri, i adaptació a la cultura alimentària i la gastronomia pròpies i diferencials del territori de Catalunya.



8.2.2. Acceptació del servei (B)

Periòdicament, l'empresa auditora ha de presentar un informe resum amb els indicadors següents, segons les enquestes fetes als usuaris o segons informació pròpia, que podrà ésser contrastada pel DIES en qualsevol moment. Els aspectes principals que es valoraran són els següents:

a) Gestió de les cues

Es valorarà el següent:

- Absència de cues desproporcionades o d'excés de temps d'espera, i gestió correcta si n'hi ha.
- Optimització i dinamització de la línia d'autoservei amb posició de caixer fix.
- Organització dinàmica i executiva de la barra, la cafeteria i l'elaboració durant tot el servei d'entrepans calents.

b) Qualitat del servei i organització

Es valorarà que el personal que treballi en el servei estigui distribuït de manera estratègica per a evitar incidències en el servei i que actuï proactivament. També es valorarà que la línia d'autoservei i el bufet d'amanides no quedin mai desproveïts durant el servei.

c) Planificació

Es valorarà que el gestor del centre planifiqui el servei i la distribució de l'horari del personal segons l'activitat parlamentària, per tal d'evitar incidències per la manca de planificació sobre la base de l'agenda publicada. També es valorarà la gestió de les reserves i la planificació del servei i el personal adscrit als menjadors reservats.

d) Gestió dels estocs

Es valorarà que no hi hagi trencament d'estocs relacionats amb la cafeteria (llets, infusions, etc.), i que s'apliquin íntegrament els menús proposats pel nutricionista o la nutricionista mensualment i que no presentin canvis de manera sistemàtica.

Amb relació a les màquines de venda automàtica, es valorarà que es reposin de manera proactiva.

e) Acceptació i aplicació de les propostes de millora contínua

Es valorarà que s'apliquin les propostes de millora contínua que facin tant el DIES com l'empresa auditora externa.

8.2.3. Perfil de l'equip (C)

Periòdicament, l'empresa adjudicatària ha de presentar un informe resum, de com a màxim un full, amb els indicadors necessaris per avaluar, que es valoraran de la següent manera:

a) Quantitat i distribució de personal per a garantir l'execució òptima del servei

Es valorarà la dotació i distribució del personal d'acord amb el mínim establert i la millora amb relació a cada categoria professional, per a garantir l'execució òptima de la prestació del servei.

b) Rotació i formació del personal

Es valorarà que el personal adscrit al servei tingui una rotació mínima i una formació adequada, incloent-hi el personal de reforç puntual.

8.2.4. Impacte ambiental (D)

Periòdicament, l'empresa adjudicatària ha de presentar un informe resum, de com a màxim un full, amb els indicadors necessaris, que es valoraran de la manera següent i periòdicament:



PARLAMENT DE CATALUNYA

a) Gestió ambiental

Es valorarà l'execució de polítiques correctes que minimitzin l'impacte ambiental i que incentivin l'economia circular en l'àmbit de la cuina, la neteja i el reciclatge. També es valorarà la completeness de la documentació aportada i la elaborada expressament.

b) Control del malbaratament

Es valorarà el següent:

- Control adequat del malbaratament i de l'impacte ambiental que comporta.
- Gestió exhaustiva i correcta del malbaratament i accions correctores per a reduir-lo.
- Aplicació de polítiques que incentivin l'economia circular i solidària en l'execució del contracte.
- Documentació, seguiment i millora contínua de la gestió dels residus generats i de l'alimentació sobrant.

8.2.5. Seguiment econòmic i del manteniment (E)

a) Presentació de documentació econòmica

L'empresa adjudicatària haurà de presentar la proposta de document que especificarà les vendes fetes en les instal·lacions del bar restaurant i en els altres espais de l'edifici, i també les vendes fetes amb el Parlament directament i amb clients que no són el Parlament (serveis especials). També haurà de presentar la proposta de document que recollirà el compte de resultats, que es presentarà cada sis mesos. La presentació d'aquesta documentació i de la documentació que estableixen aquests plecs de prescripcions tècniques serà un requisit per a l'aprovació mensual de la prestació del servei i per a l'assoliment dels ANS.

L'auditoria valorarà la presentació mensual dels comptes de resultats i els informes de vendes detallats, i els compararà amb els pressupostos previstos per l'empresa adjudicatària a l'inici de l'any corresponent. La documentació que ha d'acompanyar aquests comptes i informes és la següent:

- Presentació de la documentació relacionada amb els comptes de resultats de cada mes i dels informes de vendes per zona i producte principal detallats.
- Detall de les polítiques comercials i de màrqueting per a aconseguir el pressupost.
- Presentació puntual de la facturació correcta.
- Presentació de la justificació i el detall de la despesa en matèria primera i del cost de personal del període.

Cal fer la descripció extensa i concreta del format i contingut dels documents que s'enviaran mensualment per a indicar les dades relatives als recursos humans, amb totes les garanties de la normativa de protecció de dades, que hauran de diferenciar el personal subrogable i el personal de reforç i n'hauran d'especificar la categoria, el tipus de contracte, la jornada, l'antiguitat, el conveni col·lectiu aplicable i el salari brut anual.

L'auditoria valorarà la presentació de la documentació periòdicament i comprovarà que l'informe resum inclogui els detalls dels diversos compliments.

b) Detall de les tasques d'ordre i higiene, i de la resta de punts relacionats amb el manteniment conductiu

L'empresa adjudicatària ha de presentar la documentació relacionada i derivada del manteniment conductiu de les instal·lacions, en què ha d'incloure:



PARLAMENT DE CATALUNYA

- Avaluació de compliment i detall de les actuacions de manteniment conductiu i cura de les instal·lacions.
- Costos derivats de les actuacions de manteniment conductiu i cura de les instal·lacions, nom de les empreses que les duen a terme i tipologia de contractes de manteniment.
- Incidències trobades.
- Periodicitat de lliurament de l'informe de l'empresa prestadora del servei de restauració.
- Documentació relacionada i derivada del manteniment conductiu, preventiu i correctiu de les màquines d'autoservei.
- Avaluació de compliment i aplicació de les millores en les màquines d'autoservei.

8.2.6. Seguretat alimentària (F)

a) Seguiment correcte a partir de les auditories de la neteja i desinfecció de la cuina i espais relacionats amb el servei

A partir de les auditories de seguiment de la higiene i neteja de la cuina i els espais relacionades amb el servei, es valorarà que la neteja d'aquests espais sempre sigui correcta i no hi hagi incidències que hi estiguin relacionades.

b) Seguiment correcte a partir de les auditories de les manipulacions i la gestió de la cuina i els espais relacionats amb el servei

A partir de les auditories de seguiment del funcionament de la cuina, es revisarà que no hi hagi manipulacions que comportin un risc per a la seguretat alimentària i que la gestió dels estocs sigui excel·lent (FIFO, *first-in first-out*), entre d'altres.

c) Seguiment correcte a partir de les auditories dels autocontrols

A partir de les auditories de seguiment, es comprovarà que la documentació dels autocontrols sigui excel·lent i que els registres que se'n derivin es facin correctament (auditories internes, externes i analítiques).

8.3. PERCENTIL DE REPERCUSSIÓ DE L'IMPORT VARIABLE ATORGAT A CADA ANS

Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors *a*, *b* i *c* ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a l'import determinat d'acord amb la taula següent al cap del trimestre, que pren com a referència el preu del contracte per any i sense IVA de 150.241,18 euros, tenint en compte que aquest import variable per any i sense IVA és del 60% del preu de licitació:

ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)	% sobre l'import variable	Importa variable/any per ANS (sobre 150.241,18 euros = 60% PBL)	Import trimestral per ANS
A) Acceptació de l'oferta gastronòmica	30%	45.072,35 €	11.268,09 €
B) Acceptació del servei	25%	37.560,30 €	9.390,07 €
C) Perfil de l'equip	15%	22.536,18 €	5.634,04 €
D) Impacte ambiental	10%	15.024,12 €	3.756,03 €



PARLAMENT DE CATALUNYA

E) Entrega de documentació per a afavorir el seguiment correcte dels costos, el manteniment i les vendes	5%	7.512,06 €	1.878,01 €
F) Seguretat alimentària	15%	22.536,18 €	5.634,04 €



8.4. TAULA RESUM DELS ANS

Els ANS que ha de complir l'empresa adjudicatària dels serveis de bar i restaurant del Parlament es reflecteixen en la taula següent, en què també es defineix la variació de l'import absolut en la prestació del servei segons els percentils que estableix la prescripció 8.3:



Acords de nivell de servei que ha de complir l'empresa adjudicatària i assoliment		
Acords de nivell de servei (ANS)	Indicadors clau de gestió (ICG)	Assoliment
A) Acceptació de l'oferta gastronòmica	a) Matèries primeres b) Varietat del menú c) Satisfacció de l'oferta gastronòmica	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> , <i>b</i> i <i>c</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 11.268,09 euros al cap del trimestre.
B) Acceptació del servei	a) Gestió de les cues b) Qualitat del servei i organització c) Planificació d) Gestió dels estocs e) Acceptació i aplicació de les propostes de millora contínua	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> , <i>b</i> , <i>c</i> , <i>d</i> i <i>e</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 9.390,07 euros al cap del trimestre.
C) Perfil de l'equip	a) Quantitat i distribució de personal per a garantir l'execució òptima del servei b) Rotació i formació del personal	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> i <i>b</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 5.634,04 euros al cap del trimestre.
D) Impacte ambiental	a) Gestió ambiental b) Control correcte del malbaratament i de l'impacte ambiental del servei	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> i <i>b</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 3.756,03 euros al cap del trimestre.
E) Entrega de documentació per a afavorir el seguiment correcte dels costos, el manteniment i les vendes	a) Presentació mensual dels comptes de resultats i informes de vendes detallats. Facturació correcta b) Detall de les tasques d'ordre i higiene, i de la resta de punts relacionats amb el manteniment conductiu	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> i <i>b</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 1.878,01 euros al cap del trimestre.



PARLAMENT DE CATALUNYA

F) Seguretat alimentària	a) Seguiment correcte a partir de les auditories de la neteja i desinfecció de la cuina i els espais relacionats amb el servei b) Seguiment correcte a partir de les auditories de les manipulacions i la gestió de la cuina i els espais relacionats amb el servei c) Seguiment correcte a partir de les auditories dels autocontrols	Cada ítem ha d'ésser superior a 3 punts (sobre 5) i la mitjana dels indicadors <i>a</i> , <i>b</i> i <i>c</i> ha d'ésser de 3,5 punts sobre 5, és a dir, la nota ha d'ésser un 75% sobre 100%. L'assoliment d'aquest percentatge dona dret a fins a 5.634,04 euros al cap del trimestre.
--------------------------	--	---

Prescripció 9. Serveis d'explotació de màquines de venda automàtica

9.1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei inclou:

- a) La disposició, la neteja i el manteniment en perfecte estat de funcionament, amb disponibilitat màxima, de les màquines de venda automàtica de begudes fredes i calentes i de menjar saludable.
- b) La venda i la reposició de begudes fredes i calentes i de productes de menjar saludable amb la inspecció i la revisió prescriptives de llur qualitat i caducitat.

9.2. CONDICIONS GENERALS

9.2.1. L'empresa adjudicatària podrà subcontractar, si escau, la prestació del servei de venda automàtica, i el responsable de l'execució diària del servei de restauració serà l'interlocutor directe tan per al DIES com per als usuaris.

9.2.2. Per al desenvolupament del servei, el Parlament posa a disposició de l'empresa adjudicatària les instal·lacions necessàries als llocs determinats per a la prestació del servei.

9.2.3. L'empresa adjudicatària podrà subcontractar, si escau, el servei de venda automàtica, i el responsable de l'execució diària del servei de restauració serà l'interlocutor directe tan pel DIES com pels usuaris.

9.2.4. El Parlament es fa càrrec de despeses d'aigua i energia elèctrica derivades del servei.

9.2.5. L'empresa adjudicatària es fa càrrec del trasllat, el muntatge i desmuntatge i la posada a punt de les màquines de venda automàtica i, si s'escau, de substituir-les.

9.2.6. El Parlament abona una quantitat pel servei prestat. Aquest pagament és per a posar en marxa el servei correctament i per a fer-se càrrec de la repercussió que tenen en l'eventual facturació els períodes entre legislatures, les vacances, el límit de comensals i llur fluctuació vinculada l'activitat parlamentària, la disminució d'usuaris derivada de l'organització del treball i el teletreball, els horaris restringits i qualsevol altra contingència.

9.3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DE LES MÀQUINES I COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

9.3.1. L'empresa adjudicatària ha de presentar a l'inici del contracte les característiques de la màquina de venda automàtica instal·lada, i segons l'ús de la màquina ha de:



PARLAMENT DE CATALUNYA

— Certificar la seguretat física, elèctrica i electrònica de les màquines de venda automàtica amb el lliurament dels documents corresponents, i informar el DIES sobre les dades de consum energètic, que ha d'ésser el mínim.

— Aportar la relació dels productes que es posen a disposició, indicant les qualitats diferenciades d'acord amb els segells de qualitats corresponents que indica la normativa.

— Aportar la relació dels productes envasats i els mitjans de reciclatge que s'han posat a disposició dels usuaris.

— Indicar el dipòsit per als envasos i la recuperació d'aquests amb la màquina recuperadora (en les màquines de menjar o begudes envasats). Cal procurar que les màquines de venda automàtica no siguin solament un punt de venda, sinó també un punt de gestió inicial dels residus que s'hi generin, amb l'objectiu de fomentar la circularitat, facilitar el reciclatge dels envasos i reduir la dispersió dels residus en l'entorn.

— Aportar proves documentals del compliment dels requisits vinculats a les màquines de begudes calentes, especialment amb relació a les normes d'higiene i seguretat alimentària aplicables.

9.3.2. Les màquines utilitzades per a prestar el servei de venda automàtica han de respondre, com a mínim, a aquestes característiques tècniques:

a) Han de complir la normativa vigent i han de tenir el marcatge CE. L'empresa licitadora ha de presentar els certificats i les autoritzacions expedides d'homologació dels aparells oferts.

b) Han de complir la normativa relativa a accessibilitat per a persones amb discapacitat.

c) Han d'ésser de baix consum energètic, i han de tenir la classificació A+ o A++. Han d'estar dotades d'un sistema electrònic que en faciliti el funcionament correcte i la bona qualitat del servei, i han de disposar d'enllumenat amb sistemes de baix consum tipus LED i utilitzar màquines que disposin de detectors de moviment mitjançant els quals s'encengui i s'apagui automàticament.

d) Els gasos refrigerants de les màquines de begudes fredes no poden ésser HCFC ni HFC.

e) Es disposarà d'instal·lacions i dispositius apropiats per al manteniment i la vigilància de les condicions adequades de temperatura als productes alimentaris.

f) Han de disposar del sistema de emmagatzematge FIFO (*first-in first-out*).

g) Han de proporcionar informació a l'usuari en cas de mal funcionament.

h) Han d'estar dissenyades, construïdes i conservades de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes que subministren. Les superfícies exteriors i les que estiguin en contacte amb els aliments han d'estar en bon estat i ésser fàcils de netejar i desinfectar regularment. Això requereix materials llisos, rentables i no tòxics.

i) Han de disposar, en un lloc visible, de les dades següents:

— L'homologació administrativa de la màquina, el número d'inscripció en el Registre.

— La identificació de l'empresa adjudicatària i la seva adreça i telèfon per a casos d'avaria i reclamacions.

— La descripció de les condicions de funcionament i dels productes o serveis. S'ha d'exposar de manera clara el preu i els sistemes de pagament.

9.3.3. El DIES es reserva el dret a inspeccionar les màquines per raons de seguretat tècnica i per a garantir-ne l'aplicació a la finalitat de les condicions del servei recollit en aquest plec.



9.4. INSTAL·LACIÓ I CONTINGUT DE LES MÀQUINES

9.4.1. L'empresa adjudicatària ha de situar, instal·lar, muntar i desmuntar, explotar, netejar i mantenir a càrrec seu les màquines de venda automàtica. Durant l'execució del contracte, ha d'atendre, sense cap cost per al Parlament, les peticions del DIES per a canviar el lloc d'emplaçament de les màquines per motius de distribució interna.

9.4.2. El nombre, la distribució i la tipologia de les màquines de venda automàtica es determinen en l'annex 2.1.

9.4.3. Les màquines de venda automàtica han d'assegurar el subministrament, com a mínim, dels productes següents:

a) Begudes fredes: aigua mineral i refrescos normals, *light* i sense sucre, amb i sense gas, de taronja, llimona i cola. No és permès el subministrament de cap tipus de beguda alcohòlica.

Les màquines han de dispensar, prioritàriament, aigua en envasos de plàstic d'un sol ús de gran capacitat, en un format superior o igual a un litre.

b) Begudes calentes: com a mínim, cafè, tallat o cafè amb llet, amb i sense cafeïna, llet i infusions. S'ha de poder augmentar i disminuir el nivell de sucre.

c) Aliments sòlids: fruita fresca, lactis, aliments sense gluten o per a diabètics i altres productes de menjar saludable.

9.4.4. L'empresa adjudicatària ha de comunicar en les màquines expenedores, d'una manera clara i visible, la informació següent:

— Si els productes dispensats són ecològics, orgànics, de proximitat certificada, de producció integrada i sostenible o procedents del comerç just. Aquesta qualitat diferenciada s'ha d'acreditar d'acord amb la normativa i amb el segell corresponent. El percentatge de productes de qualitat diferenciada, ambientalment o socialment responsables ha d'ésser d'un mínim del 5%. Les màquines dispensadores hauran d'indicar aquesta característica de manera clara als usuaris.

— Si els productes són d'agricultura ecològica i de comerç just. El percentatge de productes d'aquest tipus ha d'ésser d'un mínim del 5%.

9.4.5. Les màquines de begudes calentes han de tenir l'opció d'oferir el servei sense got. El lliurament del got d'un sol ús ha d'ésser amb un cost afegit, per tal d'afavorir l'ús de gots reutilitzables, i els gots no poden ésser de plàstic. Així mateix, els pals per a remenar les begudes calentes han d'ésser de fusta.

9.4.6. L'empresa ha de facilitar l'espai de publicitat disponible a les màquines expenedores per a comunicacions relatives a qüestions ambientals (per exemple, respecte a la recollida selectiva correcta dels envasos que es generen, etc.).

9.4.7. Per qüestions de correcció lingüística i també de protocol, abans que les màquines de venda automàtica prestin servei, el DIES ha de donar-ne el vistiplau pel que fa a l'aspecte exterior i la retolació d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre el garantiment dels drets lingüístics dels consumidors catalans.

9.4.8. D'acord amb la informació facilitada per l'empresa adjudicatària actual del contracte dels serveis de bar i restaurant, a les màquines de venda automàtica durant l'any 2019 s'han venut productes per un import de 16.035 euros; l'any 2020, per un import de 12.760 euros, i l'any 2021, per un import de 12.165 euros.



9.5. QUALITAT DELS PRODUCTES

9.5.1. L'empresa adjudicatària ha d'informar el DIES sobre les marques i la composició alimentària de cadascun dels aliments i les begudes de les màquines de venda automàtica, els proveïdors que els comercialitzen, la certificació de producció biològica o ecològica d'acord amb els segells de qualitat diferenciada establerts, si escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte. Els productes que s'ofereixen han d'ésser de consum saludable i de qualitat.

9.5.2. Els productes han d'ésser d'indústries autoritzades per a cada tipus d'activitat.

9.5.3. Els productes han de complir tots els requisits de la reglamentació tecnicosanitària que els afectin. Entre aquests, la normativa relativa a l'etiquetatge, la presentació i la publicitat i el transport d'aliments.

9.5.4. Els productes per a les màquines de venda automàtica s'han de manipular seguint estrictament tots els protocols de seguretat i higiene alimentàries. Els productes es col·locaran de manera que es previngui el risc de contaminació.

9.5.5. Les empreses licitadores han d'especificar en llurs ofertes la qualitat del cafè de les màquines de venda automàtica i la procedència, que ha d'ésser d'agricultura ecològica i de comerç just, i s'han de comprometre a mantenir la qualitat dels productes durant tota la vigència del contracte, en cas d'esdevenir l'empresa adjudicatària del contracte.

9.6. REPOSICIÓ DELS PRODUCTES

9.6.1. La reposició dels productes de les màquines de venda automàtica s'ha de fer quan calgui, i s'ha de garantir sempre l'estoc del producte per a la continuïtat del subministrament.

9.6.2. L'empresa adjudicatària ha de comunicar al DIES la freqüència de reposició dels productes, que ha d'assegurar el servei de les màquines de venda automàtica en tot moment.

9.6.3. La freqüència de reposició s'ha d'incrementar i adaptar a les necessitats en dies de màxima activitat i afluència de persones a l'edifici del Parlament, tant en dies laborables com festius.

9.6.4. L'empresa adjudicatària està obligada a solucionar les possibles deficiències o carències de subministrament de manera immediata així que ho requereixi el DIES, i ha d'adaptar, si cal, els horaris de la reposició a l'activitat i la zona on està situada la màquina.

9.6.5. En el cas de les màquines de venda automàtica d'aliments sòlids, es valorarà la rotació del 50% dels productes cada mes.

9.6.6. L'empresa adjudicatària ha de sol·licitar l'autorització prèvia i per escrit al DIES per a modificar els productes que ofereixen les màquines. El DIES es reserva el dret de substituir per un altre el producte o proveïdor que, malgrat haver estat ofert per l'empresa adjudicatària, no reuneixi les condicions exigibles en qualitat o quantitat o en garanties d'higiene alimentària.

9.6.7. El Parlament no es farà responsable de les possibles sostraccions dels articles que continguin les màquines de venda automàtica, atès que la gestió de la seguretat de les màquines correspon a l'empresa adjudicatària.

9.7. PREU DELS PRODUCTES

Els preus màxims dels productes que dispensaran les màquines de venda automàtica no poden ésser superiors al preu fixat en l'annex 9 que s'incorpora en el plec de clàusules administratives. Els preus no s'actualitzaran durant la vigència del contracte ni en les pròrrogues.



9.8. FORMES DE PAGAMENT

9.8.1. Les màquines han de disposar dels sistemes de pagament del producte seleccionat següents: mitjançant pagament en metàl·lic o mitjançant targetes o telèfon mòbil (sistema de pagament sense contacte NFC, Visa, RFID) o mitjançant aplicació de pagament per mòbil.

9.8.2. Les màquines han de disposar d'un sistema de devolució dels diners per als casos d'inexistència de mercaderia o de funcionament deficient que no permeti finalitzar la compra. L'empresa adjudicatària ha de presentar un protocol per a retornar l'import, si escau, des de les instal·lacions del bar restaurant.

9.10. MANTENIMENT CORRECTIU I CONDUCTIU DE LES MÀQUINES

9.10.1. Pel que fa a la resolució d'avaries i al manteniment correctiu de les màquines de venda automàtica, l'empresa adjudicatària ha de solucionar les possibles deficiències o carències de subministrament en el termini de vint-i-quatre hores i, si cal, ha de substituir la màquina avariada per una de nova. No es poden retirar o canviar les màquines sense autorització prèvia.

9.10.2. Pel que fa al manteniment preventiu i a les inspeccions prescriptives de les màquines, el servei tècnic de l'empresa adjudicatària s'haurà de posar en contacte amb el DIES per a programar les intervencions i fer-les compatibles amb l'activitat parlamentària i institucional del Parlament.

9.10.3. Pel que fa al manteniment preventiu i conductiu i a les inspeccions prescriptives de les màquines, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la freqüència de revisions i intervencions anuals al començament de l'execució del contracte i presentar informes trimestrals sobre l'estat de les màquines.

9.11. GESTIÓ ENERGÈTICA I DE RESIDUS

9.11.1. L'empresa adjudicatària ha d'acreditar que el personal que es dedica a la reposició i manteniment de les màquines de venda automàtica està format en qüestions ambientals i de gestió de residus (minimització, recollida selectiva i tractament), gestió i ús eficient de l'aigua i l'energia, informació i garanties sobre els aliments utilitzats i conducció eficient. L'empresa ha de presentar els registres de formació ambiental dels treballadors segons el seu sistema de gestió ambiental.

9.11.2. L'empresa adjudicatària ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, paper i cartó, envasos, etc.) es gestionen correctament. Amb aquesta finalitat, ha de procurar que les màquines de venda automàtica no siguin solament un punt de venda, sinó també un punt de gestió inicial dels residus que s'hi generin, amb l'objectiu de fomentar la circularitat, facilitar el reciclatge dels envasos i reduir la dispersió dels residus en l'entorn.

9.11.3. La gestió de l'eficiència energètica dels equips s'ha de dur a terme sota les directrius del responsable de la gestió energètica del Parlament de Catalunya i d'acord amb els requeriments i les bones pràctiques ambientals recollits en l'annex 2.2 d'aquest plec de prescripcions tècniques.

9.11.4. Les màquines proposades han d'ésser de baix consum energètic, i han de tenir la classificació A+ o A++. Han d'estar dotades d'un sistema electrònic que en faciliti el seu funcionament correcte i la bona qualitat del servei.

9.11.5. Es valorarà que les màquines disposin d'enllumenat amb sistemes de baix consum, tipus LED.

9.11.6. Es valorarà que les màquines disposin de detectors de moviment mitjançant els quals l'enllumenat de la màquina s'encengui i s'apagui automàticament.

9.11.7. Els vehicles que s'utilitzaran per al servei de reposició o manteniment de les màquines han de disposar del distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.



PARLAMENT DE CATALUNYA

9.11.8. El DIES, conjuntament amb l'empresa adjudicatària i amb l'objectiu de buscar el millorament continuat, valorarà molt positivament totes les propostes i millores que fomentin la sostenibilitat durant la vigència del contracte.

9.12. INFORME SOBRE EL SERVEI I L'ESTAT DE LES MÀQUINES

Durant tota l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària ha de presentar anualment al DIES un informe sobre el funcionament del servei, la facturació i l'estat de les màquines. Aquest informe ha d'especificar qualsevol incidència de servei remarcable i del manteniment que s'hagi produït en els equips o les instal·lacions.

9.13. RISCOS LABORALS

9.13.1. Amb relació al personal assignat, l'empresa adjudicatària ha de complir les normes i els procediments en matèria de prevenció de riscos laborals, d'acord amb la legislació vigent (Llei de l'Estat 31/1995, del 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals), per la qual cosa ha d'aportar tota la documentació que li demani el DIES per a dur a terme la coordinació d'activitats empresarials, d'acord amb el que estableixen l'article 24 de la Llei de l'Estat 31/1995 i el Reial decret 171/2004 que la desplega, i també la següent:

- a) Una llista de les persones que presten serveis a la seu del Parlament: l'empresa, un cop adjudicat el contracte, ha de presentar una relació del responsable i de les persones assignades al contracte que duren a terme l'execució dels serveis de bar i restaurant. També ha d'aportar una relació del personal de substitució adequat en cas d'absència o baixes per malaltia del personal prèviament assignat perquè el servei sempre quedi cobert degudament. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària ha de prendre les mesures necessàries per a formar prèviament el personal de substitució.
- b) Un document signat individualment que certifiqui que aquestes persones han rebut la informació i la formació inherents al seu lloc de treball i sobre les mesures preventives que han d'adoptar.
- c) Els certificats mèdics d'aptitud corresponents.
- d) La designació d'un recurs preventiu, d'acord amb el que estableix el Reial decret 604/2006, del 19 de maig, si la tasca ho requereix.
- e) La relació dels productes que es faran servir amb còpia de les fitxes de dades de seguretat, i el compromís d'actualització tant d'aquesta relació com de les fitxes de dades de seguretat. És expressament prohibida la utilització de productes classificats com a carcinògens, mutàgens, teratogènics, tòxics per a la reproducció i explosius. Respecte als productes classificats com a molt tòxics, tòxics, nocius i inflamables, se n'autoritza la utilització sempre que s'adoptin les mesures preventives indicades en la fitxa de dades de seguretat del producte. Com a principi general, cal tenir en compte que sempre s'han de fer servir els productes menys perillosos.
- f) La comunicació dels treballs que requereixin una autorització especial de treball (permís de foc, confinament, accés a zones restringides, etc.), i també de riscos nous o no identificats.

9.13.2. L'empresa adjudicatària s'ha d'atenir en tot moment a les recomanacions i els requeriments del DIES a l'efecte de la prevenció de riscos laborals, i complir les recomanacions que es facin en aquest sentit. L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per a la realització de la coordinació empresarial en matèria de prevenció de riscos laborals.



PARLAMENT DE CATALUNYA



SIGNATURA

Contractació:	Serveis de restauració i de màquines de venda automàtica	
Número d'expedient:	PARLC-2026-79 (GEEC)	615-00010/15 (SIAP)
Tipus de document:	Plec de prescripcions tècniques	

Signant: Sandra Bosch i Fàbregas

Càrrec: cap de l'Àrea de Gestió del Manteniment del Departament d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat



ANNEX 1.1. DESCRIPCIÓ DELS EQUIPS QUE COMPONEN LES CUINES I LES BARRES DEL BAR RESTAURANT DEL PARLAMENT DE CATALUNYA



El bar restaurant del Parlament està dividit en quatre grans àmbits: la zona de cuina, el restaurant d'autoservei, els reservats i el bar. Aquestes zones estan equipades amb prou elements per al desenvolupament de l'activitat.

CUINA

La cuina llinda amb el passadís posterior de l'edifici i, per tant, té accés independent per la part posterior del palau. L'espai està dividit en diferents zones seguint el programa de funcionament del projecte global de l'obra. Aquestes zones són:

ZONA DE CAMBRES FRIGORÍFIQUES

Les cambres frigorífiques estan construïdes amb plafó sandvitx de poliuretà conformat i planxa metàl·lica amb l'hermeticitat garantida i el paviment reforçat i antilliscant. Aquestes cambres disposen de quadre elèctric propi i sistema de gestió AKO i tenen les prestatgeries de distribució interiors d'acer inoxidable.

El conjunt està format per: una cambra de congelació de 2,48 m d'alçada, 1,70 m d'amplària i 2,84 m de fondària, una cambra de refrigeració de 2,45 m d'alçada, 3,42 m d'amplària i 2,78 m de fondària, una cambra freda de 2,73 m d'alçada, 3,92 m d'amplària i 2,78 m de fondària, i una cambra de producte acabat de 2,45 m d'alçada, 1,64 m d'amplària i 2,40 m de fondària. Aquesta última es completa alhora amb dues taules murals de 2,50 x 0,70 x 0,85 m i d'1,70 x 1,90 x 0,85 m, ambdues amb aigüera i aixeta. Així mateix, l'espai, que consta de forat passaplats amb finestra de guillotina, conté una taula freda de 375 l de capacitat i un esterilitzador de ganivets de 550 x 125 x 630 mm amb capacitat per a quinze ganivets.

ZONA DE RENTATGE

La zona destinada al rentatge té una taula mural de 2,80 x 0,80 x 0,85 m equipada amb prestatge inferior, aigüera, aixeta de dutxa, boca d'escurada, campana extractora de bafs 100 x 100 x 700 cm



PARLAMENT DE CATALUNYA

i rentavaixelles; una segona taula mural de 1.200 × 800 × 850 mm, rentaplats d'arrossegament a dues velocitats i zona d'esbandida, i una taula amb rodaments de 1.200 × 600 cm amb final de cursa. Aquest espai disposa també de dos armaris de portes corredisses de 1.200 × 600 × 1.900 cm.

ZONA DE COCCIÓ

Aquesta zona consta d'una taula calenta passant amb prestatge i portes corredisses de 100 × 600 × 850 mm, prestatge passaplats de 1200 × 400 cm, una taula freda d'acer inoxidable de 1.500 × 5.654 × 850 cm, una campana central de cocció de 3000 × 2000 × 700 cm amb silenciador a l'extracció i impulsíó, un moble neutre de 750 × 950 × 900 cm, una fregidora de gas amb zona freda i escalfament controlat, una planxa de gas amb quatre cremadors d'acer inoxidable i encesa elèctrica, un altre moble neutre d'acer inoxidable de 500 × 950 × 900 cm, una marmita de gas de 150 l de 750 × 950 × 900 cm, una placa radiant de gas de 1000 × 950 × 900 cm amb sobre monobloc i encesa elèctrica. Aquesta zona també consta d'una taula freda amb aigüera i aixeta i un rentamans.

L'espai s'ha dotat d'un forn de gas de 10 GN de capacitat i de 847 × 771 × 1017 cm, d'una campana mural per al forn de 1200 × 100 × 700 cm que inclou Selfcooking® amb set maneres de cocció, vaporitzador combinat, sistema de neteja automàtica i pantalla tàctil per a una fàcil utilització.

ZONA DEL BAR

La zona del bar compta amb un moble cafeter de 100 × 580 × 1050 cm totalment d'acer inoxidable i un moble rerebarra de 1500 × 580 × 1050 cm de les mateixes característiques, prestatge passaplats, cafetera i molinet.

En aquesta zona s'ha col·locat també un armari expositor de vins de 400 l de capacitat i de 825 × 470 × 1.930 mm.

ZONA DEL FREGADOR

Aquesta zona consta d'una taula mural d'acer inoxidable de 2.500 × 800 × 850 mm amb prestatge inferior i doble pica amb aixeta de dutxa en un costat i una prestatgeria de tub d'acer inoxidable a l'altre.

ZONA DEL MAGATZEM

A l'avantsala de la cuina s'ha construït una prestatgeria en tota la longitud amb portes corredisses com a magatzem.

BUFET CENTRAL DEL MENJADOR GENERAL D'AUTOSERVEI

El restaurant d'autoservei s'ha dotat d'una zona de bufet formada per dos cossos. D'una banda una barra llarga d'uns dotze metres de longitud amb el frontal de fusta, l'interior d'acer inoxidable i el sobre de granit i de l'altre, un petit bufet d'amanides de 148,5 × 100 × 90 cm.

També es disposa d'un moble auxiliar multiús format per un buc amb prestatges per a safates i quatre portes, en el que actualment hi ha dues cafeteres.

BARRA DEL BUFET

La barra del bufet disposa d'un carro calent de distribució per a 40 plats, la barra del bufet consta d'un carro per a safates a nivell, un encaix de plats i sopes neutre de 600 × 600 × 300 cm, un encaix de plats amb calefacció de 300 × 600 × 300 cm, una placa freda de granit de 5 GN i pantalla d'il·luminació i una placa calenta de vitroceràmica llisa amb pantalla d'il·luminació i calefacció.



PARLAMENT DE CATALUNYA

A la part posterior de la barra s'instal·larà també un sotamostrador amb pica d'acer inoxidable. Així mateix, hi ha instal·lat un petit bufet per a les postres amb encaix per als plats.

BAR

L'espai destinat a bar, situat a l'accés al recinte des de l'interior del Palau del Parlament, està format per una barra d'uns sis metres de longitud que recolza sobre un moble a la part posterior i una petita cuina.

CUINA I REREBARRA

La petita cuina és totalment d'acer inoxidable i té extracció forçada mitjançant una campana de 1500 x 900 x 700 cm amb impulsió i extracció. Conté una taula mural de 800 x 700 x 850 cm amb prestatge interior, aigüera i aixeta, una taula Snack refrigerada, una planxa elèctrica amb recollida de greixos de 600 x 600 x 295 cm, uns fogons elèctrics amb 8 posicions, un armari de refrigeració de 1280 x 725 x 2000 cm i una màquina de glaçons de 62 kg.

A continuació de la cuina i darrere la barra, hi ha un moble de 1300 x 580 x 1050 cm amb un molinet de cafè de 635 x 210 x 365 cm, i un moble cafeter de 100 x 580 x 1050 cm.

Així mateix, es disposa d'un armari de vins de 65 x 650 x 1880 cm i un moble amb sobre de granit i estructura d'acer inoxidable de 3,6 m amb cafetera electrònica de tres grups, molinet i filtre depurador de 12 l.

BARRA

La barra té un frontal de fusta lacada tipus piano i sobre de granit fosc.

L'interior està folrat d'acer inoxidable amb un prestatge doble reforçat i conté un boteller amb capacitat de 500 l i de 200 x 565 x 850 cm, una aigüera amb aixeta, un altre boteller de 650 l i un rentagots amb una producció de 500-1.000 gots per hora de l'any 2018.

DESCRIPCIÓ DELS EQUIPS QUE COMPONEN LES CUINES I LES BARRES DEL BAR RESTAURANT

CUINA

1. ZONA DE CAMBRES FRIGORÍFIQUES

ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRA FREDA

Plafó sandvitx de poliuretà conformat per dues planxes d'acer galvanitzat prelacat amb les arestes totalment perfilades i protegides contra l'oxidació, amb ànima d'escuma de poliuretà injectat i sistema d'unió mecànica que en garanteix l'hermeticitat sense necessitat d'utilitzar silicones o cap altre element addicional de segellat. Continuïtat d'aïllament garantida amb la modulació i el sistema d'unió mecànica, amb la possibilitat de muntar i desmuntar els plafons tantes vegades com sigui necessari i permetre'n ampliacions, trasllats, etc.

Producte d'acord amb la norma UNE 41950.

Gruix mínim de xapa: 0,6 mm. Color Blanc Pirineu 1006.

Densitat de poliuretà: 42-44 kg/m³. Poliuretà lliure de CFC.



PARLAMENT DE CATALUNYA

Coeficient de conductivitat: Grup A segons la norma UNE 41950.

Gruix de plafó: 70 mm per a cambres positives i 100 mm per a cambres negatives.

Terra: 100 mm de gruix amb acabat antilliscant i reforçat, amb una resistència estàtica de 8.000 kg/m² distribuïts uniformement i una resistència dinàmica de 400 kg distribuïts en quatre rodes (superfície mínima de contacte: 4 cm² per roda).

ESTRUCTURA PLAFONABLE DE LA CAMBRA DE CONGELACIÓ

Estructura plafonable de la cambra congelació de 2,48 m d'alçada, 1,70 m d'amplada i 2,84 m de fondària, terra reforçat, una porta pivotant d'1,85×0,80 cm sèrie K, refrigeració, suplement pivotant de -20 fins a 100 m³, perfil sanitari.

ESTRUCTURA PLAFONABLE DE LES CAMBRES DE REFRIGERACIÓ

Estructura plafonable de les cambres de refrigeració de 2,45 m d'alçada, 3,42 d'amplada, 2,78 de fondària, terra reforçat, dues portes pivotants d'1,85×0,80 cm sèrie K, refrigeració, amb pany i clau, perfil sanitari.

ESTRUCTURA PLAFONABLE DE LA CAMBRA FREDA

Estructura plafonable de la cambra freda de 2,73 m d'alçada, 3,92 d'amplada, 2,78 de fondària, sense terra reforçat, una porta de vaivé DA-15 de 0,80 × 2,00 m, perfil sanitari.

ESTRUCTURA PLAFONABLE DE LA CAMBRA DE PRODUCTE ACABAT

Estructura plafonable de la cambra de producte acabat de 2,45 m d'alçada, 1,64 d'amplada, 2,40 de fondària, terra reforçat, una porta pivotant d'1,85×0,80 m sèrie K, refrigeració, amb pany i clau, perfil sanitari.

MOTORS SILENSYS® DE LES CAMBRES FRIGORÍFIQUES

10.00 Cambra de congelació de 10,04 m³, 1787 W, -28° evaporador, 2430 W reals, 1,5 HP, compressor Frascold SACS® B-1,5,9-Y, aplicació baixa, gas R-404-A. Evaporador CTE-51-L8-ED, termostàtica TES-2+2, solenoide 1064/3. Termòstat de seguretat JTAMH-3036, desguàs 351053.

11/12 Cambra de refrigeració, 11,90 m³, 2358 W, evaporador -5 °C, 2710 W reals, 1 HP, compressor Frascold SACS® A-1,5-7-Y, aplicació mitjana, gas R-134-a. Evaporador CTE-58-M6-ED, termostàtica TEN-2+2, solenoide 1064/3.

13.00 Cambra freda de 29,50m³, 3978 W, 0 °C evaporador, 4.740 W reals, 1,5 HP, compressor Frascold SACS® 2-11-Y, aplicació alta, gas R-134-a. Evaporador MIC-500, termostàtica TEN-2+3, solenoide 1070/4.

14.00 Cambra de producte acabat de 9,40 m³, 2013 W, -5 °C evaporador, 2710 W reals, 1 HP, compressor Frascold SACS® A-1,5-7-Y, aplicació mitjana, gas R-134-a. Evaporador CTE-58-M6-ED, termostàtica TEN-2+2, solenoide 1064/3.

15.00 Cambra de deixalles de 6,87 m³, 2033 W, -2 °C evaporador, 2320 W reals, 0,75 HP, compressor Frascold SACS® A-1,6-Y, aplicació alta, gas R-134-a. Evaporador MIC-400, termoestàtica TEN-2 +02, solenoide 1064/3.

COMPOSICIÓ DELS CIRCUITS

La unitat condensadora és formada per:

- 1 compressor semihermètic indicat



PARLAMENT DE CATALUNYA

- 1 calefactor de càrter
- 1 pressòstat d'alta i baixa automàtic de doble contacte
- 1 pressòstat d'alta de control de condensació
- 3 mànegues flexibles de connexió dels pressòstats
- 1 unió flexible de descàrrega
- 1 recipient de líquid
- 1 vàlvula de seguretat
- 1 filtre assecador
- 1 visor de líquid

El circuit de congelació també incorpora separador d'oli i separador d'aspiració amb bescanviador de calor.

La resta d'elements incorporen l'evaporador indicat, vàlvula d'expansió completa i solenoide de líquid.

QUADRE ELÈCTRIC

El quadre inclou, com a elements generals:

- 1 armari metàl·lic Himel® (IP-55) i placa de muntatge
- Quadres sinòptics personalitzats específics per instal·lació i client
- 1 interruptor general IV de tall en càrrega
- 1 embarrat de distribució potència
- Borns per a termòstats de seguretat de les resistències (2) no inclosos
- Borns de connexió degudament numerats i marcats: potència, maniobra, terra.
- Materials necessaris per la correcta construcció i ús: cable elèctric (UNE-21-176) no propagador d'incendi i baixa emissió d'halògens (nota: diferenciació de fase i neutre per canvi de colors)
- Punteres connectades per cable
- Numeració dels cables de maniobra

El quadre ha de ser fabricat i verificat per personal degudament format.

El manual d'instruccions del quadre elèctric ha de constar d'un esquema dibuix sinòptic a les portes del quadre, esquema del quadre elèctric, manuals dels equips electrònics, descripció general, condicions d'utilització i seguretat, i instruccions per al manteniment.

Ha de complir el reglament vigent d'instal·lacions elèctriques de baixa tensió, el reglament vigent sobre instal·lacions frigorífiques i la normativa UE.

ESPECIFICACIONS ELÈCTRIQUES DE LA CAMBRA DE CONGELACIÓ, CAMBRA DE REFRIGERACIÓ I CAMBRA DE PRODUCTE ACABAT

- 1 diferencial de protecció del servei
- 1 interruptor magnetotèrmic II de maniobra del servei
- 1 interruptor d'encesa, protecció i control del compressor: 1 disjuntor magnetotèrmic i 1 contactor
- 1 interruptor de control i protecció: 1 PAB i 2 contactors



- Potència dels ventiladors de l'evaporador
- 1 interruptor magnetotèrmic de potència de les resistències de desglaç
- 1 contactor d'encesa de les resistències de desglaç
- 1 microprocessador de control AKO® amb port de comunicacions
- 2 sondes de temperatures PTC
- 1 selector general
- 1 microprocessador de control AKO® amb port de comunicacions
- 2 sondes de temperatura PTC
- 1 selector general

ESPECIFICACIONS ELÈCTRIQUES DE LA CAMBRA DE DEIXALLES I CAMBRA FREDA

- 1 diferencial de protecció del servei
- 1 interruptor magnetotèrmic II de maniobra del servei
- 1 interruptor d'encesa, protecció i control del compressor: 1 disjuntor magnetotèrmic i 1 contactor, 1 interruptor de control i protecció: 1 PAB i 2 contactors
- 1 selector general
- 1 microprocessador de control AKO® amb port de comunicacions
- 2 sondes de temperatura PTC

SISTEMA DE GESTIÓ

- 1 convertidor de senyal RS-232/RS-485
- 1 programa de gestió AKO®

PRESTATGERIA DE 2.487 mm I 4 NIVELLS

Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 2.487 × 460 × 1.675 mm.

PRESTATGERIA DE 777 mm

Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 777 × 460 × 1.675 mm

PRESTATGERIA DE 1.617 mm

Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 1.617 × 460 × 1.675 mm.

PRESTATGERIA DE 1.197 mm

Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 1.197 × 460 × 1.675 mm.

CARRO PA11

Carro de transport i distribució d'acer inoxidable 18/10 model PA11 d'estructura molt robusta que permet una capacitat de càrrega de 20 kg per nivell amb un màxim total de 200 kg. Separació entre



guies de 75 mm, 4 rodes giratòries insonoritzades de 125 mm de diàmetre, dues amb fre. Mides 458×628×1715 cm. 16 guies GN 1/1.

CUBELL D'ESCOBRARIES K 120 AMB RODES
PEDAL DE CUBELL D'ESCOBRARIES KA 120

2. ZONA DE CAMBRA FREDA

RENTAMANS LP-21

Rentamans model LP21 d'acer inoxidable 18/10. Aigüera polida amb pica de mides 380 × 145 mm de diàmetre. Mides: 450 × 450 × 850 mm, amb pedal mecànic.

TAULA MURAL

Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, plafó per tapar la pica i plafons laterals.

TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10, sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç, respatller de 100 mm d'alçada, potes de tub amb extrem regulable, equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Mides 2.500 × 700 × 850 mm. Alçada lliure de 100 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA AMB AIXETA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris i aixeta de monocomandament. Mides 450 × 450 × 250 mm.

PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES

PLAFÓ LATERAL

PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE

ARMARI ESTERILITZADOR DE GANIVETS EZR-15

Armari d'acer inoxidable AISI304 amb barra d'imant a l'interior, porta de metacrilat transparent, sistema d'aturada automàtica de producció d'ozó en obrir la porta. Tensió elèctrica de 230 V 1 PN, freqüència de 50 Hz. Mides 550 × 125 × 630 mm, una porta, capacitat per a 15 ganivets.

TAULA FREDA MG-1400-F

Taula d'acer inoxidable AISI 304 18/10 a l'exterior, l'interior i a la part del darrere, exterior finament setinat, interior 2B. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble, refrigerada per aire. Interior amb guies GN 1/1. Desglaç automàtic. Mides 1.390 × 700 × 850 mm, 375 l de capacitat, temperatura 0 °C a +10 °C, 450 W de potència. Soldadura.

PRESTATGE DE PARET LLIS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.200 × 400 mm.

TAULA MURAL

Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, plafó per tapar la pica i soldadura.



TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10 amb sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç, respatller de 100 mm d'alçada, potes de tub amb extrem regulable, equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. 1.700/1.900 × 700 × 850 mm, alçada lliure de 100 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA AMB AIXETA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris i aixeta de monocomandament. Mides 450 × 450 × 250 mm.

PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES

PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE

SOLDADURA

PASSAPLATS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.400 × 400 mm.

FINESTRA DE GUILLOTINA 1.400 × 1.000 mm BLANCA

CUBELL D'ESCOMBRARIES K 120 AMB RODES

PEDAL DE CUBELL D'ESCOMBRARIES KA 120

3. ZONA DE RENTATGE

TAULA MURAL CENTRAL COMPOSTA 40-42-46:

Aigüeres amb aixeta de dutxa, perfil d'aigües, tremuja, plafó per a tapar la pica i soldadura.

TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10, amb sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç, respatller de 100 mm d'alçada, potes de tub amb extrem regulable, equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Mides: 2.800/2.500 × 800 × 850 mm, alçada lliure de 100 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris. Mides: 450 × 450 × 250 mm.

AIXETA DE DUTXA GK-DCF PER A AIGUA FREDA I AIGUA CALENTA

PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE

PLAFÓ LATERAL

PRESTATGE SUPERIOR

Prestatge totalment d'acer inoxidable, amb unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.600 × 400 mm.



PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES DE LA ZONA DEL FREGADOR I LA DE RENTATGE

CAMPANA EXTRACTORA DE BAFS

Campana totalment d'acer inoxidable amb filtres de làmines d'acer inoxidable.

NOTA: Conductes inclosos com a previsió a la posició 63,00.

RENTAPLATS

Rentaplats GS-83 manual, de producció de 640 a 960 plats per hora. 2 cistelles de 500 × 500 mm, alçada útil de rentatge de 400 mm, especial per a safates, elevació i descens manual de la campana, quadre de comandaments integrat, piques encastades sense soldadures, doble filtre. Potència de la bomba de rentatge d'1,5 kW, potència de resistència de l'acumulador hidràulic 6 kW (9 kW opcional), potència de resistència del tanc de 6 kW (potència total 7,5 kW), dosificador, abrillantador incorporat, voltatge de 230/400 V trifàsic. Mides 665 mm d'amplada (amb nansa 730 mm), 735 mm de fondària i 1.440 mm d'alçada (1.900 mm amb la campana oberta).

TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10, amb sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç, respatller de 100 mm d'alçada, potes de tub amb extrem regulable, equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Mides: 1.200 × 800 × 850 mm, alçada lliure de 100 mm.

CAMPANA EXTRACTORA DE BAFS

Campana totalment d'acer inoxidable amb filtres de làmines d'acer inoxidable. Mides: 1.000 × 1.000 × 700 mm.

RENTAPLATS D'ARROSSEGAMENT A-2100-T

Rentaplats d'arrossegament model A-2100-T, automàtic, pel sistema d'arrossegament de cistelles.

– Material: tota l'armadura, portes, filtres, canonades i conduccions d'acer inoxidable 18/10, qualitat AISI304, d'1,5 mm de gruix; bancada amb suport d'acer AISI 430 de 3 mm de gruix, i braç de rentatge, distribuïdors, etc., en material plàstic resistent als atacs químic i tèrmic.

– Instal·lació elèctrica: tots els elements elèctrics són a la part superior de la màquina, aïllats de l'acció de l'aigua i fàcilment accessibles des de l'exterior, segons les normes DIN 57975 i VDE 087/6/77.

– Quadre de comandaments amb pantalla de control de les temperatures de rentatge i esbandida. Gran precisió i absència d'avaries, en no haver-hi elements mecànics susceptibles de desgast.

– Zones del model: zona de rentatge d'aigua sabonosa, a una temperatura de 55 °C; zona d'esbandida amb aigua i producte abrillantador a 80/85 °C, dotada amb un sistema d'estalvi d'energia, amb un microinductiu a baixa tensió (24 V), que aconsegueix un consum d'aigua de 325 l/h a 2 bar de pressió de xarxa; zona d'assecatge final per aire calent. Sentit de la marxa: de dreta a esquerra i al revés.

– Producció: consta de dues velocitats, utilitzables a voluntat: velocitat lenta de 1.360 plats/hora i velocitat ràpida de 2.720 plats/hora. Mides: 2.100 mm de llargada, 830 mm de fondària i 1.715 mm d'alçada.

– Potències: motor de rentatge de 2 kW, acumulador hidràulic d'esbandida de 24 kW (comptant amb aigua a 50 °C), motor d'arrossegament de cinta de 0,18 kW, resistència de tanc de 18 kW, resistència d'assecatge per aire de 6 kW, motor d'assecatge per aire de 0,76 kW, potència total de 50,94 kW. Insonorització completa en els mòduls, 75 dB a règim de treball. Màxim estalvi energètic perquè està proveït d'un detector electrònic de cistelles que atura tots els sistemes de calefacció quan la màquina



PARLAMENT DE CATALUNYA

està 30 segons sense cap material per rentar. Motor bomba d'aliatge d'acer amb turbina d'acer inoxidable.

TAULA AMB RODAMENTS 1.200 x 600 mm AMB FINAL DE CURSA

ARMARI DE PORTES CORREDISSES 1.200 x 600 x 1.900 mm F0240001

CARRO FTP1

Carro que pot admetre aproximadament 130 plats de 260 mm de diàmetre i piques GN 2/1 o subdivisions. 2 prestatges. Mides: 785 x 625 x 825 mm.

4. ZONA DE COCCIÓ

TAULA CALENTA TCD1100/6

Taula calenta passant amb prestatge entremig, portes corredisses, tensió elèctrica de 230 V 1 PN i 1600 W de potència. Mides: 1.100 x 600 x 850 mm.

PRESTATGE PASSAPLATS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, amb unions soldades, acabats setinats i arestes polides. Mides: 1.200 x 400 mm.

TAULA FREDA BM-1500-F

Taula d'acer inoxidable AISI 304 18/10 a l'exterior i a l'interior. Potes d'acer inoxidable AISI 304 regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Evaporació per tiratge forçat. Interior equipat amb prestatges plastificats regulables en alçada. Regulació electrònica digital. Desglaç automàtic. Capacitat de 320 l, mides 1.500 x 565 x 850 mm, temperatura de 0 °C a +10 °C, 300 W de potència.

CAMPANA CENTRAL DE COCCIÓ TI

Campana de sostre soldada TI 3.000 x 2.000 x 700 mm amb aportació d'aire encastada, sortida amb filtres de làmines d'acer inoxidable, grup de 4 fluorescents encastats tipus V.

Conductes d'unió entre campanes:

- 1 conducte d'acer inoxidable rectangular de 3 m més corba i maniguet
- 1 conducte d'acer inoxidable rectangular de 6 m més corba i maniguet
- 1 conducte d'acer inoxidable rectangular de 10 m més 2 corbes i maniguet

Extracció:

- 1 caixa de ventilació (motor de transmissió) 400 °C 2 hores, exterior, trascolament CVSO 30/14, cabal de 18.000 m³/h, pressió de 35 mm, motor de 5,5 CV III, 470 rpm
- 1 variador de freqüència de 7,5 CV III i tauler de control
- 1 suport amb tac silenciador 30/14
- 1 peça d'entrada a caixa
- 1 tremuja 30/14 de 700 mm de diàmetre
- 18 m de conducte de 700 mm de diàmetre



PARLAMENT DE CATALUNYA

- 7 maniguets de 700 mm de diàmetre
- 9 abraçadores reforçades de 700 mm de diàmetre
- 4 corbes 90° de 700 mm de diàmetre
- 4 corbes 45° de 700 mm de diàmetre
- 2 maniguets de corona de 700 mm de diàmetre
- 1 tapa de registre de control de la campana central
- 1 malla d'acabament del conducte

Impulsió:

- 1 caixa de ventilació (motor de transmissió) CVDMI 18/18, cabal de 16.000 m³/h, motor de 5,5 CV, pressió de 300 mm
- 1 variador de freqüència de 5,5 CV III i tauler de control
- 1 suport amb tac silenciador 18/18
- 1 caixa de filtres de carbó actiu amb 24 filtres de 490 × 490 mm
- 1 visera d'aspiració 18/18
- 12 m de conducte de 700 mm de diàmetre
- 5 maniguets de 700 mm de diàmetre
- 5 abraçadores reforçades de 700 mm de diàmetre
- 4 corbes 90° de 700 mm de diàmetre
- 4 corbes 45° de 700 mm de diàmetre
- 1 te de 90° 700-500 mm de diàmetre
- 2 corbes 90° de 500 mm de diàmetre
- 2 empelts de 500-350 mm de diàmetre
- 6 m de conducte de 350 mm de diàmetre
- 2 corbes 90° de 350 mm de diàmetre
- 4 maniguets de corona de 350 mm de diàmetre

Tremuja de reducció i silenciador a la sortida d'extracció

MOBLE NEUTRE DE 750 × 950 × 900 mm P075398

FREGIDORA DE GAS FR25L P075381

Tanc d'acer inoxidable monobloc amb zona freda, regulació electrònica de 140 a 185 °C amb liqüefacció automàtica dels olis sòlids, seguretat (positiva) de temperatura a 210 °C. Indicador de temperatura de funcionament aconseguit. Escalfament controlat per un bloc de regulació de gas amb pilot que actua sobre dos cremadors tubulars microperforats. Encesa elèctrica del pilot per seqüència d'espurnes i dispositiu de seguretat per termoparell. 21 kW de potència. Mides: 500 × 950 × 900 mm.

PLANXA DE GAS P075308

La placa d'acer Martin®, arran de la placa de cocció 30/10, està muntada sobre una canaleta perimètrica amb el buidatge de la qual s'alimenta un calaix recollidor de greixos encastat al frontal.



PARLAMENT DE CATALUNYA

Dues zones d'escalfament independents. Cambra de combustió d'acer inoxidable. Escalfament efectuat per 4 cremadors d'acer inoxidable, microperforats. Accionament mitjançant aixetes de gas, pilot i termoparell de seguretat. 16 kW. Mides: 1.000 × 950 × 900 mm.

Encesa elèctrica P075217

Superfície cromada P075405

MOBLE NEUTRE P075281

Moble neutre d'acer inoxidable de mides 500 × 950 × 900 mm.

MARMITA DE GAS 150L PER A BANY MARIA P075357

Fons del tanc d'acer inoxidable de 316 l, tapa equilibrada de doble revestiment, compliment d'aigua freda i calenta mitjançant aixeta mescladora, escalfament per cremadors d'acer inoxidable multitubulars microperforats, accionament per aixeta de gas de seguretat mitjançant termoparell amb pilot i encesa elèctrica mitjançant seqüències d'espurnes, capacitat de 150 l, 21,5 kW. Mides: 750 × 950 × 900 mm.

PLACA RADIANT DE GAS P075293

Sobre monobloc 30/10, comandaments encastats, agrupats al frontal, placa amb sobreplaca removible, nervada, cambra de combustió d'acer inoxidable recoberta de totxanes refractàries, escalfament per cremador d'acer inoxidable microperforat col·locat sobre la sobreplaca, accionament per aixeta de gas equipat amb un pilot i un termoparell de seguretat, placa sobre armari obert de 10 kW de potència. Mides: 1.000 × 950 × 900 mm.

ENCESA ELÈCTRICA P075217

CUINA DE 4 FOCS SOBRE FORN DE GAS P075288

Cada mòdul està equipat amb un cremador desmuntable de 115 mm de diàmetre de 9 kW davant i 6 kW darrere, col·locat sota una graella. Tots els focs estan col·locats sobre un tanc d'acer inoxidable dotat d'un desguàs amb orifici que sobresurt per permetre que funcioni amb un fons d'aigua. L'accionament de cada cremador el realitza una aixeta completa per un pilot i un termoparell de seguretat. Forn de capacitat GN 2/1, aïllament mitjançant llana de roca. 37 kW. Mides: 1.000 × 950 × 900 mm.

ENCESA ELÈCTRICA FOCS OBERTS P075216

ARMARI ESTERILITZADOR DE GANIVETS EZR-15

Armari d'acer inoxidable AISI304 amb barra d'imant a l'interior, porta de metacrilat transparent, sistema d'aturada automàtica de producció d'ozó en obrir la porta. Tensió elèctrica de 230 V 1 PN, freqüència de 50 Hz. Mides 550 × 125 × 630 mm, una porta, capacitat per a 15 ganivets.

PRESTATGE DE PARET LLIS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.200 × 400 mm.

TAULA FREDA MG-1400-C

Taula refrigerada d'acer inoxidable AISI 304 18/10 a l'exterior, a l'interior i a la part del darrere, exterior finament setinat i interior 2B. Sobre en punt rodó, amb plafó integrat de 100 mm d'alçada. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Evaporació per tiratge forçat. Interior amb guies GN 1/1, regulació electrònica digital. Aigüera amb escorredor,



PARLAMENT DE CATALUNYA

aigüera de 400 × 400 × 200 mm, desglaç automàtic. Capacitat de 280 l, mides 1.390 × 700 × 850 mm, temperatura de 0 °C a +10 °C, 450 W de potència. 2 portes. Aixeta de monocomandament.

RENTAMANS LP-21

Rentamans model LP21 d'acer inoxidable 18/10. Aigüera polida amb pica de mides 380 × 145 mm de diàmetre. Mides: 450 × 450 × 850 mm, amb pedal mecànic.

CAMPANA DE FORN MURAL TI

Campana de paret soldada TI de 1.200 × 1.100 × 700 mm amb filtres de làmines d'acer inoxidable.

FORN SELFCOOKING CENTER® 101 DE GAS

Forn de capacitat 10 GN 1/1 o 20 1/2 GN, de mides 847×771×1.017 mm. Inclou Selfcooking® amb set maneres de cocció, vaporitzador combinat amb 3 maneres de cocció, sistema de neteja automàtica CleanJet, sistema de diagnòstic de calç CalcDiagnose System® (CDS) amb funció de neteja automàtica SelfClean, sonda tèrmica amb 6 punts de mesura, dutxa de mà amb dispositiu recollidor, interfície USB. 23 kW de potència connectada amb butà i propà, 21,5 kW amb gas natural. Vaporitzador a 100 °C, aire calent de 30 °C a 300 °C, combinació de vapor i aire calent de 30 °C a 300 °C, vaporització variable de 30 °C a 99 °C, acabat Finishing® de 30 °C a 300 °C, detecció de la temperatura del nucli tèrmic en 6 punts d'alimentació. Posicionador per al sensor de la temperatura del nucli tèrmic (sonda tèrmica) com a mínim 350 °C. Programa de fins a dotze passos, seleccionables individualment a discreció. Level Control: sistema de vigilància de safates amb programació individual del temps de cocció per a cada safata. Duxa de mà amb dispositiu recollidor, funció de tall d'aigua integrada i dosificació sense esglaonaments d'aigua.

Ruixada amb vapor de 30 °C a 260 °C amb calor seca o combinat de calor humida i calor seca. Funció ampliada de ruixada amb vapor amb regulació del valor de la humitat. 5 velocitats de circulació de l'aire, programables. Abastiment d'energia en funció de la necessitat. Memorització de dades APPCC i sortida de dades a través de la interfície USB, funció Cool Down: refredament ràpid de la cambra de cocció, encesa automàtica de l'aparell mitjançant programació de la data i l'hora d'encesa. Possibilitat de seleccionar unitats de temperatura. Avís acústic i contrast de pantalla regulables. Fàcil operativitat gràcies a la pantalla tàctil amb símbols de fàcil comprensió. Visualització digital dels valors de la temperatura. Rellotge temporitzador digital, 0-24 hores amb posició continu, indicació de temps real (24 hores). Joc complet de desguàs del forn.

SISTEMA D'EXTINCIÓ D'INCENDIS

SEPARADOR DE GREIXOS

Pericó separador de greixos, de mides grans, encastat al terra de la cuina.

5. ZONA DEL BAR

CAFETERA

MOBLE CAFETER

Moble cafeter totalment d'acer inoxidable, potes regulables, sobre amb caires davanters arrodonits. Mòdul de 1.000 × 580 × 1.050 mm.



MOLINET DE CAFÈ

MOBLE REREBARRA

Moble rerebarra totalment d'acer inoxidable, potes regulables, sobre amb caires davaners arrodonits. Mides: 1.500 × 580 × 1.050 mm.

PRESTATGE DE PARET LLIS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.200 × 400 mm.

ARMARI DE VINS ENOPRESTIGE® 400

Armari expositor de vins en acabat de fusta. Capacitat per a 96 ampolles de 75 cl, volum de 400 l, 603 W. Mides: 825 × 470 × 1.930 mm.

PRESTATGE PASSAPLATS

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.400 × 400 mm.

6. ZONA DEL FREGADOR

TAULA MURAL

Taula amb doble pica amb aixeta de dutxa, perfil d'aigües, plafó per a tapar la pica i plafons laterals.

TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10, sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç, respatller de 100 mm d'alçada, potes de tub amb extrem regulable, equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Mides: 2.500 × 800 × 850 mm. Alçada lliure de 100 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris. Mides: 500 × 600 × 300 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris. Aixeta de dutxa GK-DCF d'aigua freda i aigua calenta. Mides: 800 × 600 × 300 mm.

PRESTATGE DE TUB

Prestatge totalment d'acer inoxidable, unions soldades, acabat setinat i caires polits. Mides: 1.000 × 400 mm.

PRESTATGERIA D'ACER INOXIDABLE

Prestatgeria formada per:

- 2 prestatges de 1.200 × 500 × 2.000 mm
- 1 creueta de suport



PRESTATGERIA D'ACER INOXIDABLE

Prestatgeria de 1.200 × 500 mm.

7. ZONA DEL MAGATZEM

PRESTATGERIES GALVANITZADES

Formades per:

- 5 prestatges de 1.200 × 500 × 2.000 mm
- 1 prestatge de 800 × 500 × 2.000 mm
- 2 prestatges de 1.200 × 400 × 2.000 mm
- 4 creuetes de suport

SUPORT DE PRESTATGERIA DE 500 × 2.000 mm

SUPORT DE PRESTATGERIA DE 400 × 2.000 mm

BUFET

1. ZONA DEL BUFET D'AMANIDES

BUFET D'AMANIDES EQUINOX

Bufet mòbil, d'estructura totalment metàl·lica de ferro emprimat (monocasc) i peu d'acer inoxidable, sobre de granit o Silestone®, portes inferiors per una accessibilitat total, llum interior, quadre elèctric amb IPC, presa de terra i interruptors magnetotèrmics de protecció independent per a cada element. Posada en marxa amb interruptors lluminosos i termòstats digitals. Incorpora quadre de comandaments amb pany i clau i motors extraïbles amb guies. Mides de la illa: 2.400 × 1.300 × 900 mm.

Pantalla d'il·luminació

Pantalla d'il·luminació d'acer amb llum especial per a alimentació i termòmetre digital, vidre recte protector antibaf.

Placa freda de granit 5 GN 1/1 amb compressor

Placa freda de granit («pista de neu») reixada per a desguàs i evaporació automàtica, amb aïllament de poliuretà injectat. Incorpora grup compressor amb gas 404 de congelació.

Encaix lateral per a plats

Capacitat per a 16 plats. Mides: 300 × 600 mm.



MOBLE AUXILIAR MULTIÚS

Moble auxiliar format per un buc amb prestatges per a safates, prestatge inferior i quatre portes sense nansa, rodes ocultes que permeten la mobilitat i la neteja. Acabat en color cedre envernissat i taulell de color negre. Mides: 1.400x900x700 mm.

MOBLE AUXILIAR AMB PLACA FREDA

MOBLE CENTRAL DE 1.400 X 700 X 900 MM COMPOST PER UNA ESTRUCTURA INTERIOR D'ACER INOXIDABLE AMB UN COMPARTIMENT PER A POSAR-HI PLATS. TAPA EN SILESTONE® DE COLOR NEGRE I 40 CM DE GRUIX, AMB UNA TAPA D'ACER A LES CANTONADES.

2. ZONA DEL BUFET

BUFET CENTRAL

Bufet central compost per xassís de tub de ferro emprimat, sòcol d'acer inoxidable, frontal de DM i fusta, i plafó d'acer inoxidable, interior folrat d'acer inoxidable, sobre de granit, mitja canya, regruix perimetral, quadre elèctric, IPC, presa de terra i interruptors magnetotèrmics de protecció independent per a cada element. Posada en marxa amb interruptors lluminosos i termòstats digitals.

Mides: 2.700/5.200/4.400 × 1.200 mm.

Encaix per a plats i sopes neutre 600 × 600 × 300 mm

Encaix per a plats neutre 300 × 600 × 300 mm

Capacitat per a 48 plats.

Calefacció per a plats

Placa freda de granit 5 GN 1/1 amb compressor

Placa freda de granit («pista de neu») reixada per a desguàs i evaporació automàtica, amb aïllament de poliuretà injectat. Incorpora grup compressor amb gas 404 de congelació.

Pantalla d'il·luminació 5 GN 1/1

Pantalla d'il·luminació totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial per a alimentació i vidre protector antibaf.

Placa calenta vitroceràmica llisa 2 GN 1/1

Pantalla d'il·luminació i calefacció 2 GN 1/1

Pantalla d'il·luminació i calefacció totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial per a alimentació, porcellanes calefactores i vidre corbat protector antibaf.

Placa calenta vitroceràmica llisa 5 GN 1/1

Pantalla d'il·luminació i calefacció 5 GN 1/1

Pantalla d'il·luminació i calefacció totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial per a alimentació, porcellanes calefactores i vidre corbat protector antibaf.



SOTAMOSTRADOR AMB PICA BM-2500-C

Sotamostrador d'acer inoxidable AISI 304 18/10 a l'exterior i a l'interior, sobre en punt rodó. Potes d'acer inoxidable AISI304 regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble refrigerada per aire. Evaporació per tiratge forçat, evaporador protegit per cataforesi DIN 53151. Interior equipat amb prestatges plastificats regulables en alçada. Regulació electrònica digital. Aigüera encastrada amb escorredor. Pica de 370 × 370 × 150 mm, desglac automàtic.

AIXETA DE MONOCOMANDAMENT

CARROS CALENTS DE DISTRIBUCIÓ

3 carros calents de distribució repartits per les instal·lacions del bar restaurant.

ZONA DE MAGATZEM

La zona del magatzem disposa d'una superfície útil d'uns 7,50 m². Tots els paraments verticals i horitzontals són llisos i permeten una neteja ordinària. El paviment és de greques metàl·liques antilliscants. El magatzem té una presa d'aigua freda sanitària i uns endolls elèctrics. Hi ha una porta d'accés al perímetre del pati exterior i una altra que comunica amb la part posterior del bufet.

BARRA

1. ZONA DE COCCIÓ

CAMPANA DE PARET SOLDADA TI

Campana de paret soldada TI de 1.500 × 900 × 700 mm amb aportació d'aire encastrada amb sortida de filtres de làmines d'acer inoxidable, grup d'un fluorescent encastrat tipus V.

Extracció

- 1 caixa de ventilació (motor de transmissió) de 400 °C 2 hores exterior trascolament CVSO 18/9, cabal de 6.500 m³/h, pressió de 350 mm, motor de 2 CV III
- 1 suport de caixa
- 1 variador de freqüència de 2 CV III i tauler de control
- 1 peça d'entrada a la caixa
- 1 tremuja 18/19 de 400 mm de diàmetre
- 18 m de conducte de 400 mm de diàmetre
- 7 maniguets de 400 mm de diàmetre
- 9 abraçadores reforçades de 400 mm de diàmetre
- 4 corbes 90° de 400 mm de diàmetre
- 4 corbes 45° de 400 mm de diàmetre
- 2 maniguets de corona de 400 mm de diàmetre
- 1 malla a l'acabament del conducte de 400 mm de diàmetre



PARLAMENT DE CATALUNYA

Impulsió

- 1 caixa de ventilació (motor de transmissió) CVDMI 10/10, cabal de 4.500 m³/h, pressió de 30 mm, motor 1,5 CV
- 1 suport de caixa
- 1 variador de freqüència d'1,5 CV III i tauler de control
- 1 visera d'aspiració 10/10
- 1 tremuja 10/10 de 400 mm de diàmetre
- 1 suport amb tac silenciador 10/10
- 1 caixa de filtres de bosses 10/10
- 1 caixa de filtres de carbó amb 6 filtres de 490 × 490 mm
- 12 m de conducte de 400 mm de diàmetre
- 3 abraçadores d'enrajolar de 400 mm de diàmetre
- 2 corbes 90° de 400 mm de diàmetre
- 2 corbes 45° de 400 mm de diàmetre
- 2 maniguets de corona de 400 mm de diàmetre

TAULA MURAL

Aigüera amb aixeta de monocomandament, perfil d'aigües, plafó per a tapar la pica i plafó lateral.

TAULA MURAL

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipada amb prestatge inferior adequadament reforçat. Mides: 800 × 700 × 850 mm. Alçada lliure de 150 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA AMB AIXETA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris. Aixeta de monocomandament. Mides: 450 × 450 × 250 mm.

TAULA SNACK REFRIGERADA SG-2300-F I SUPLEMENT NEUTRE 800

Taula Snack refrigerada sense sobre model SG-1400, d'acer inoxidable AISI 304 18/10, potes d'acer inoxidable AISI 304 regulables en alçada. Aïllament per injecció de poliuretà, 50 mm de gruix, a 40 kg/m³ de densitat. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble refrigerada per aire. Evaporació per tiratge forçat. Interior equipat amb sistema de guies desmuntables regulables en alçada per a safates GN 1/1 de 530 × 325 mm i prestatges plastificats. Caires rodons. Tauler de comandaments situat a la part frontal, equipat amb interruptor lluminós bipolar i regulació electrònica digital. Desglaç automàtic. Capacitat: 390 l. Mides: 2.310 × 620 × 700 mm. Temperatura a 43 °C: de 0 °C a +5 °C. Potència : 300 W. 4 portes i 4 prestatges.

Encaix per a bloc de cocció, aigüera amb aixeta de monocomandament, 2 plafons laterals, suplement de taula mural de 800 × 700 × 850 mm, soldadura, perfil d'aigües i plafó frontal per a tapar la pica.



PLANXA ELÈCTRICA PCEN-60

Planxa de crom dur d'acer inoxidable AISI304. Termòstat regulable a 280 °C màxim. Calaix extraïble per a la recollida de greixos. Mides: 600 x 650 x 295 mm. 7,8 kW de potència.

FOCS OBERTS ELÈCTRICS AEN-40

Element d'acer inoxidable AISI304, amb regulació de la temperatura mitjançant un commutador de 8 posicions. Plaques de fosa amb dispositiu de seguretat anti-rescalament. Diàmetre de les plaques de 85 mm i 95 mm. Mides: 400 x 650 x 295 mm, 2 plaques.

ARMARI DE REFRIGERACIÓ S-1000-2

Elements d'acer inoxidable AISI 304 18/10 a l'exterior, a l'interior i a la part del darrere, exterior finament setinat i interior 2B, potes d'acer inoxidable regulables en alçada. Aïllament per injecció de poliuretà, de 60 mm de gruix i 40 kg/m³ de densitat. Sense CFC. Unitat condensadora refrigerada per aire. Evaporació per tiratge forçat. Parada automàtica a l'obertura de les portes. Evaporador protegit per cataforesi DIN 53151. Il·luminació interior amb encesa automàtica a l'obertura de les portes. Interior equipat amb prestatges plastificats regulables en alçada i barra carnissera. Caires arrodonits. Tauler de comandaments situat a la part frontal, equipat amb interruptor lluminós bipolar i regulació electrònica digital. Desglaç automàtic. Tancament amb juntes magnètiques. Pany amb clau. Capacitat: 1.000 l. Mides: 1.280 x 725 x 2.000 mm. Temperatura: 43 °C (de 0 °C a +10 °C). Potència: 730 kW. 1 motor, 1 compartiment i 6 prestatges.

MÀQUINA DE GLAÇONS PULSAR-65 PER AIRE

Màquina de glaçons model Pulsar-65 refrigerada per aire, producció en 24 hores de 62 kg, compressor de 3/8 CV. Mides: 685x555x870 mm (amb potes té una alçada suplementària de 80 mm).

MOBLE REREBARRA

Moble rerebarra totalment d'acer inoxidable, potes regulables, sobre amb caires davanter arrodonits. Mides: 1.300 x 580 x 1.050 mm.

MOLINET DE CAFÈ K-6 NEGRE

Molinet de cafè model K-6, diàmetre de les freses de 64 mm, combinat amb un motor a 1.300 rpm i 1/3 CV de potència. Premsa d'alumini de sèrie. 10-12 kg de producció en 1 hora, voltatge de 220 V, aturada automàtica opcional, capacitat de la tremuja de 1.700 g. Mides: 635 x 210 x 365 mm.

MOBLE CAFETER

Moble cafeter totalment d'acer inoxidable. Potes regulables. Sobre amb caires davanter arrodonits. Mòdul de 1.000 x 580 x 1.050 mm.

Filtre depurador

Filtre depurador per a cafeteres de dos grups, de 8 l.



FOLRE DE PARET D'ACER INOXIDABLE DE 26,07 M2

2. ZONA DE LA BARRA

ARMARI DE VINS CANTINETTA GLASS LUX®

Armari expositor de vins model Cantinetta Glass Lux®. Acabats exteriors de fusta massissa envernissada. Control de la temperatura mitjançant un termòstat regulable, que permet aconseguir la temperatura exacta desitjada a l'interior de l'armari. Inclou 6 prestatges regulables en alçada amb acabats de color fusta de 54,4×39,5 cm. Pantalla lluminosa a l'interior (amb possibilitat de personalització) per a realçar l'exposició. Portes d'obertura reversible i vidre tintat per a una millor conservació del vi. Volum de 354 l. Gamma de temperatura de +4 °C a +15 °C. Desglaç automàtic. Tensió/fases: 220/2. Potència elèctrica: 300 W. Compressor d'1/6 CV. Refrigerant: R134A. Control evaporador: CP. Condensació: ST. Evaporador: ST. Mides: 695 × 650 × 1.880 mm. Pes: 100 kg.

BOTELLER B-2000-F

Boteller d'acer inoxidable AIS304 18/10 a l'exterior i a l'interior. Part del darrere galvanitzada. Potes d'acer inoxidable AISI304 regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble. Refrigeració per aire. Evaporació estàtica. Interior equipat amb separadors plastificats. Termòstat electrònic digital. Capacitat: 500 l. Mides: 2.000 × 565 × 850 mm. Temperatura de +2 °C a +10 °C. Potència: 450 W.

MOBLE REREBARRA

Moble rerebarra totalment d'acer inoxidable. Potes regulables. Amplada 580 mm, alçada 1.050 mm. Amb sobre de granit.

MOLINET DE CAFÈ K-6 NEGRE

Molinet de cafè model K-6, diàmetre de les freses de 64 mm, combinat amb un motor a 1300 rpm i 1/3 CV de potència. Premsa d'alumini de sèrie. De producció 10-12 kg/hora, voltatge de 220 V, aturada automàtica opcional, capacitat de la tremuja de 1.700 g. Mides: 635 × 210 × 365 mm.

MOBLE CAFETER

Moble cafeter totalment d'acer inoxidable. Potes regulables. Mòdul de 1.000 × 580 × 1.050 mm. Amb sobre de granit.



PARLAMENT DE CATALUNYA

**ANNEX 1.2. INVENTARI DEL MOBILIARI A DISPOSICIÓ DEL SERVEI DE CUINA, BAR
I RESTAURANT DEL PARLAMENT DE CATALUNYA**



PARLAMENT DE CATALUNYA

Descripció	Quantitat
CUINA	
ZONA DE CAMBRES FRIGORÍFIQUES	
ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRES/CAMBRA FREDA:	
Plafó sandvitx de poliuretà conformat per dues planxes d'acer galvanitzat prelacat amb les arestes totalment perfilades i protegides contra l'oxidació, amb una ànima d'escuma de poliuretà injectat, i un sistema d'unió mecànic que en garanteixi l'hermeticitat sense que calgui utilitzar silicones o cap altre element addicional de segellat. Continuitat d'aïllament garantida amb la modulació i el sistema d'unió mecànic, amb la possibilitat de muntar i desmuntar els plafons les vegades que calgui de manera que es permetin ampliacions, trasllats, etc. Producte d'acord amb la norma UNE 41950. Gruix mínim de xapa: 0.6 mm. Color Blanc Pirineu 1006 Densitat de poliuretà: 42-44 kg/m³. Poliuretà lliure de CFC Coefficient de conductivitat: Grup A segons la norma UNE 41950 Gruix de plafó: 70 mm per a cambres positives i 100 mm per a càmeres negatives.	
Terra: de 100 mm de gruix amb acabat antilliscant i reforçat, amb resistència estàtica de 8.000 kg/m² distribuïts uniformement i una resistència dinàmica de 400 kg distribuïts en quatre rodes (superfície mínima de contacte: 4 cm² per roda).	
ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRA DE CONGELACIÓ	
Estructura plafonable cambra de congelació de mides 2,480 m alçada, 1,700 m amplada 2,840 m fons, amb terra reforçat, una porta pivotant d'1,85 x 0,80 sèrie K refrigeració, suplement pivotant -20 fins 100 m³ perfil sanitari.	
ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRES DE REFRIGERACIÓ	
Estructura plafonable cambres de refrigeració de mides 2,450 m alçada, 3,420 m amplada, 2,780 m fons, amb terra reforçat, dues portes pivotants d'1,85 x 0,80 sèrie K, refrigeració, amb pany i clau, perfil sanitari.	
ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRA FREDA	
Estructura plafonable cambra freda de mides 2,730 m alçada, 3,920 m amplada, 2,780 m fons, sense terra reforçat, una porta de vaivé DA-15 0,80 x 2,00, perfil sanitari.	
ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRA DE PRODUCTE ACABAT	
Estructura plafonable cambra de producte acabat de mides 2,450 m alçada, 1,640 amplada, 2,400 fons, amb terra reforçat, una porta pivotant de 1,85 x 0,80 sèrie K, refrigeració, amb pany i clau, perfil sanitari.	
TOTAL ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRES FRIGORÍFIQUES	1
TOTAL ESTRUCTURA PLAFONABLE CAMBRA FREDA	1
MOTORS SILENSYS® CAMBRES FRIGORÍFIQUES (Pos. 10 a la 15)	



PARLAMENT DE CATALUNYA

10.00 Cambra de congelació de 10,04 m³, 1787 W, -28° evaporador, 2430 W reals, 1,5 HP, compressor Frascold SACS® B-1,5,9-Y, aplicació baixa, gas R-404-A. Evaporador CTE-51-L8-ED, termostàtica TES-2+2, solenoide 1064/3. Termòstat seguretat JTAMH-3036, desguàs 351053. 11/12 Cambra de refrigeració, 11,90 m³, 2358 W, evaporador -5°C, 2710 W reals, 1 HP, compressor Frascold SACS® A-1,5-7-Y, aplicació mitjana, gas R-134-a. Evaporador CTE-58-M6-ED, termostàtica TEN-2+2, solenoide 1064/3.

13.00 Cambra freda de 29,50 m³, 3978 W, 0° evaporador, 4740 W reals, 1.5 HP, compressor Frascold SACS®-2-11-Y, aplicació alta, gas R-134-a. Evaporador MIC-500, termostàtica TEN-2+3, solenoide 1070/4. 14.00 Cambra de producte acabat de 9,40 m³, 2013 W, -5° evaporador, 2710 W reals, 1 HP, compressor Frascold SACS® A-1,5-7-Y, aplicació mitjana, gas R-134-a. Evaporador CTE-58-M6-ED, termostàtica TEN-2+2, solenoide 1064/3. 15.00 Cambra de deixalles de 6,87 m³, 2033 W, -2° evaporador, 2320 W reals, 0,75 HP, compressor Frascold SACS® A-1,6-Y, aplicació alta, gas R-134-a. Evaporador MIC-400, termostàtica TEN-2 +02, solenoide 1064/3.

CADA CIRCUIT ES COMPON DE:

La unitat condensadora:

- 1 Compressor semihermètic indicat
- 1 Calefactor de càrter
- 1 Pressòstat d'alta i baixa, automàtic, de doble contacte
- 1 Pressòstat d'alta, control de condensació
- 3 Mànegues flexibles connexió pressòstats
- 1 Unió flexible de descàrrega
- 1 Recipient de líquid
- 1 Vàlvula de seguretat
- 1 Filtre assecador
- 1 Visor de líquid

A més, el circuit de congelació incorpora: separador d'oli, separador d'aspiració amb bescanviador de calor.

Resta d'elements: evaporador indicat, vàlvula d'expansió completa, solenoide de líquid.

QUADRE ELÈCTRIC:

El quadre inclou, com a elements generals:

- 1 armari metàl·lic Himel® (IP-55) més placa de muntatge
- Sinòptics personalitzats específics instal·lació/client
- 1 interruptor general IV de tall en càrrega
- 1 embarrat de distribució potència

Borns per a termòstats seguretat resistències (2), no inclosos

Borns de connexió degudament numerats i marcats: potència, maniobra, terra.

Materials necessaris per a una construcció i un ús correctes: cable elèctric (UNE-21-176) no propagador d'incendi i baixa emissió d'halògens (Nota: diferenciació de fase i neutre per canvi de colors)

Puntes de connexió cable

Numeració cables maniobra

Fabricació i verificació per personal degudament format.

Manual d'instruccions del quadre elèctric: esquema dibuix sinòptic portes quadre, esquema quadre elèctric, manuals equips electrònics, descripció general, condicions d'utilització i seguretat, instruccions per al manteniment.

Reglament vigent d'instal·lacions elèctriques de baixa tensió, reglament vigent d'instal·lacions frigorífiques, compliment de la normativa UE.

ESPECIFICACIONS ELÈCTRIQUES PER ALS SERVEIS SEGÜENTS:



PARLAMENT DE CATALUNYA

Cambra de congelació, cambra de refrigeració i cambra de producte acabat:

1 Diferencial protecció servei

1 Magnetotèrmic II maniobra servei

1 Arrencada, protecció més control compressor: 1 disjuntor magnetotèrmic més 1 contactor

1 Control més protecció: 1 PAB 2 cont.

Potència ventiladors evaporador:

1 Magnetotèrmic potència resistències de desglaç

1 Contactor arrencada resistències de desglaç

1 Microprocessador de control AKO amb port de comunicacions

2 Sonde de temperatures PTC

1 Selector general

1 Microprocessador de control AKO amb port de comunicacions

2 Sonde de temperatura PTC

1 Selector general

ESPECIFICACIONS ELÈCTRIQUES PER ALS SERVEIS SEGÜENTS:

Cambra de deixalles i cambra freda:

1 Diferencial protecció servei

1 Magnetotèrmic II maniobra servei

1 Arrencada protecció més control compressor: 1 disjuntor magnetotèrmic més 1 contactor, 1 control més protecció: 1 PAB 2 cont.

1 Selector general

1 Microprocessador de control AKO amb port de comunicacions

2 Sonde de temperatura PTC

SISTEMA DE GESTIÓ

1 Convertidor de senyal RS-232/RS-485

1 Programa de gestió AKO

TOTAL MULTICIRCUIT

1

INSTAL·LACIÓ FRIGORÍFICA I PLAFONABLE

1

Muntatge del recinte plafonable i instal·lació frigorífica, tub de coure deshidratat d'interconnexió entre motor i evaporador, folrat amb Armaflex®, amb diverses peces i accessoris. Buidatge de la instal·lació interior i càrrega de gas refrigerant, càrrega addicional d'oli, petits materials i posada en marxa. Instal·lació elèctrica des del quadre elèctric de comandament de les cambres als motors compressors i als evaporadors, i també les línies de la il·luminació de les cambres. La instal·lació de l'enllumenat inclou: interruptor de superfície, pilot de senyalització, ull de bou estanc amb bombeta i canaleta blanca per a ocultar el cablatge. NO INCLOU: treballs de fusteria, paletes i lampisteria. S'han de preveure desguàs d'obra per les cambres i una bancada per a dipositar els compressors.

MARCS FIXOS ALUMINI BLANC 1200x800

4

12498 CARRO DE PLÀSTIC PER A ÚS GENERAL AMB CAIXÓ GRIS, 103 x 51 x 96 cm

1

13426 i 13553 CARRO CALENT DE DISTRIBUCIÓ CC 10

2

13440 TAULA CENTRAL CUINA D'ACER INOXIDABLE 120 x 60 cm

1

13451 DISPENSADOR DE PAPER DE BOBINA D'ACER INOXIDABLE

1

13435 DISPENSADOR DE PAPER DE BOBINA D'ACER INOXIDABLE

1



PARLAMENT DE CATALUNYA

13436	DISPENSADOR DE PAPER DE BOBINA D'ACER INOXIDABLE	1
13437	DOSIFICADOR DE SABÓ VERTICAL D'ACER INOXIDABLE	1
13452	DOSIFICADOR DE SABÓ VERTICAL D'ACER INOXIDABLE	1
13439	TAULA CENTRAL CUINA D'ACER INOXIDABLE 180 x 60 cm	1
13423	PRESTATGERIA DE PARET AMB ENCAIX DE 137 x 40 cm	2
13424		
13467	PRESTATGERIA 2.487 mm, 460 DE FONDS I 4 NIVELLS	2
	Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 2487 x 460 x 1675 mm	
13468	PRESTATGERIA 777 mm 460 DE FONDS I 4 NIVELLS	1
	Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 777 x 460 x 1.675 mm	
13469	PRESTATGERIA 1.617 mm 460 DE FONDS I 3 NIVELLS	1
	Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb baldes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 1.617 x 460 x 1.675 mm	
13470	PRESTATGERIA 1.197 mm 460 DE FONDS I 4 NIVELLS	1
	Prestatgeries d'estructura Duralinox® amb lleixes de polietilè de 4 nivells i de les mides següents: 1.197 x 460 x 1.675 mm.	
13471	CARRO MOD. PA11 458 x 628 x 1715	2
	Carro de transport i distribució d'acer inoxidable 18/10 model PA11 estructura molt robusta que permet una capacitat de càrrega de 20 kg per nivell amb un màxim total de 200 kg. La separació entre guies és de 75 mm, 4 rodes giratòries insonoritzades de 125 mm de diàmetre, dues d'aquestes amb fre. Mides 458 x 628 x 1.715, 16 guies GN 1/1.	
13472	CUBELL ESCOMBRARIES K 120 A/RODES	3
	PEDAL CUBELL ESCOMBRARIES KA 120	3
	ZONA CAMBRA AMB GRAELLA DE REFREDAMENT I CONGELACIÓ RÀPIDA	
13431	ABATEDOR DE TRES NIVELLS AMB FRIGORÍFIC (+63°/-18°) amb regulació electrònica model SM3	



ZONA CAMBRA FREDA		
13473 RENTAMANS LP-21 450 x 450 x 850		1
Rentamans model LP21 fabricat d'acer inoxidable 18/10. Aigüera polida amb cubeta de mides 380 x 145 mm de diàmetre. Mides 450 x 450 x 850 mm, amb polsador mecànic.		
TAULA MURAL COMPOSTA PER:		
Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, plafó per a tapar la pica, plafons laterals.		
13474 TAULA MURAL 2.500 x 700 x 850 mm		1
Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 100 mm.		
13475 AIGÜERA 1 PICA 450 x 450 x 250 AIXETA		1
Aigüera construïda amb xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris. Aixeta de monocomandament.		
PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES		3
PLAFÓ LATERAL		2
PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE		2
13476 ARMARI ESTERILITZADOR DE GANIVETS EZR-15		1
Construït totalment d'acer inoxidable AISI304. Amb barra d'imant a l'interior. Porta de metacrilat transparent. Sistema d'aturada automàtica de producció d'ozó en obrir la porta. Tensió elèctrica 230 V 1 PN, freqüència 50 Hz. Mides 550 x 125 x 630, 1 porta, capacitat per a 15 ganivets.		
13478 TAULA FREDA MG-1400-F		1
Fabricada d'acer inoxidable AISI 304 18/10 exterior i interior. Posterior inox. Exterior finament setinat, interior 2B. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Unitat condensadora llevadissa, refrigerada per aire. Interior amb guies GN 1/1. Desglaç automàtic. Mides 1.390 x 700 x 850 mm, 375 l de capacitat, temperatura 0 + 10°C, 450 W de potència. Soldadura.		
13479 PRESTATGE PARET LLIS 1200 x 400		1
Prestatge de construcció totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.		
TAULA MURAL COMPOSTA PER:		
Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, plafó per a tapar la pica, soldadura.		
13483 TAULA MURAL 1.700/1.900 x 700 x 850 mm		1
Taula de treball mural construcció d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 100 mm.		
13482 AIGÜERA 1 PICA 450 x 450 x 250 AIXETA		1



PARLAMENT DE CATALUNYA

Aigüera construïda amb xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris. Aixeta monocomandament.	
PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES	4
PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE	2
SOLDADURA	1
13484 PASSAPLATS 1.400 x 400 mm	1
Prestatge de construcció totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.	
FINESTRA GUILLOTINA 1.400 x 1.000 mm BLANCA	1
13485 CUBELL ESCOMBRARIES K 120 A/RODES	1
PEDAL CUBELL ESCOMBRARIES KA 120	1
13529 CALEFACTOR S&P® MODEL TL 21	1



PARLAMENT DE CATALUNYA

ZONA DE RENTATGE		
TAULA MURAL/CENTRAL COMPOSTA PER 40-42-46:		
Aigüeres amb aixeta de dutxa, perfil d'aigües, tremuja, plafó per a tapar la pica, soldadura.		
13432 a 13434	AIXETES DE TUB AMB PEDALS MESCLADORS	3
13486	TAULA MURAL 2.800/2.500 x 800 x 850 mm	1
Taula de treball mural construcció d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 100 mm.		
13487	AIGÜERA 1 PICA 450 x 450 x 250 mm	2
Aigüera construïda amb xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris.		
	BOCA D'ESCURADA	1
	AIXETA DUTXA GK-DCF AIGUA FREDA / AIGUA CALENTA	2
	SOLDADURA	1
	PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES FREGADOR/RENTATGE	6
	PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE	4
	PLAFÓ LATERAL	1
13488	PRESTATGE SUPERIOR 1.600 x 400	1
Prestatge de construcció totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.		
	PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES FREGADOR/RENTATGE	4
13489	CAMPANA EXTRACTORA DE BAF 1.000 x 1.000 x 700 mm	1
Filtres de làmines d'acer inoxidable. Tota inox. NOTA: Conductes inclosos com a previsió a la posició 63,00		
11509	RENTAPLATS	1
Rentaplats manual de producció 640-960 plats/hora. 2 cistelles 500 x 500 mm, alçada útil de rentatge 400 mm, especial safates. Elevació i descens manual de la campana, quadre de comandament integrat. Piques encastades sense soldadura. Doble filtre. Potència bomba de rentatge 4,5 kW. Potència resistència acumulador hidràulic 6 kW. Potència resistència tanc 6 kW, potència total 7,5 kW, dosificador abrillantador incorporat, voltatge 230/400 V trifàsic, mides 665 (amb nansa 730), fons 735 mm, alçada 1.440 mm (1900 mm campana oberta). Núm. inventari Parlament 11509 any 2005.		
13491	TAULA MURAL 1.200 x 800 x 850 mm	1
Taula de treball mural construcció d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb		



PARLAMENT DE CATALUNYA

extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 100 mm.	
PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES FREGADOR/RENTATGE	3
13490 CAMPANA EXTRACTORA DE BAF 1.000 x 1.000 x 700 mm	1
Filtres de làmines d'acer inoxidable. Tota inox.	
13492 RENTAPLATS ARROSSEGAMENT A-2100-T	1
Rentaplats d'arrossegament mod. A-2100-T, automàtic, pel sistema d'arrossegament de cistelles. Construcció: tota l'armadura, portes, filtres, canonades i conduccions, d'acer inoxidable 18/10, qualitat AISI304, d'1,5 mm d'espessor, bancada suport d'acer AISI 430 de 3 mm d'espessor i braç de rentatge, distribuïdors, etc., de material plàstic resistent a l'atac químic i tèrmic. Instal·lació elèctrica: tots els elements elèctrics són a la part superior de la màquina, aïllats de l'acció de l'aigua i fàcilment accessibles des de l'exterior, segons normes DIN 57975 i VDE 087/6/77. Quadre de comandaments amb <i>display</i> per a control de les temperatures de rentatge i esbandida. Gran precisió i absència d'avaries, en no haver-hi elements mecànics susceptibles de desgast. Aquest model està compost per: una zona de rentat d'aigua sabonosa, a una temperatura de 55°C.	
Una zona d'esbandida amb aigua i producte abrillantador a 80/85°C, dotada amb un sistema d'estalvi d'energia, amb un microinductiu a baixa tensió (24 V), amb què s'aconsegueix un consum d'aigua de 325 litres/hora a 2 bar de pressió de xarxa. Una zona d'assecatge final per aire calent. Sentit de la marxa: de dreta a esquerra o al revés.	
Producció: consta de dues velocitats, utilitzables a voluntat en qualsevol moviment: velocitat lenta 1.360 plats/hora, velocitat ràpida 2.720 plats/hora. Mides 2.100 mm de llarg, 830 mm de fons i 1.715 mm d'alt. Potències: motor de rentat 2 kW, acumulador hidràulic d'esbandida 24 kW (comptant amb aigua de 50°), motor d'arrossegament cinta 0,18 kW, resistència de tanc 18 kW, resistència assecatge aire 6 kW, motor assecatge aire 0,76 kW, potència total 50,94 kW. Insonorització completa en els mòduls, 75 decibels en règim de treball. Màxim estalvi energètic perquè és proveït d'un detector electrònic de cistelles que deté tots els sistemes de calefacció quan la màquina està 30" sense cap material per a rentar. Motor bomba construït d'aliatge d'acer amb turbina d'acer inoxidable.	
13493 TAULA RODAMENTS 1.200 x 600 AMB FINAL DE CURSA	1
13494 ARMARI PORTES CORREDISSES 1.200 x 600 x 1.900 mm F0240001	2
13495 CARRO MOD. FTP1 785 x 625 x 825 mm	1
Pot admetre aprox. 130 plats de 260 mm de diàmetre i piques GN de mides 2/1 o subdivisions. 2 prestatges.	
PORTA DE VAIVÉ DA15 DE POLIETILÈ AMB ESPIELL	
Nota: muntatge a càrrec de l'equip d'obra civil.	



PARLAMENT DE CATALUNYA

ZONA DE COCCIÓ		
13496	TAULA CALENTA MOD. TCD 1.100/6 1.100 x 600 x 850 mm	1
Taula calenta passant amb prestatge intermedi, portes corredisses, tensió elèctrica 230 V 1PN, 1600 W de potència.		
13527	PRESTATGE PASSAPLATS 1.200 x 400 mm	2
Lleixa tota d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.		
13497	TAULA FREDA BM-1500-F	1
Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10 exterior i interior. Potes d'acer inoxidable AISI 304 d'alçada regulable. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Evaporació per tiratge forçat. Interior equipat amb prestatges plastificats d'alçada regulable. Regulació electrònica digital. Desglaç automàtic. Capacitat 320 l, mides 1.500 x 565 x 850 mm, temperatura 0+10°C, 300 W de potència.		
13498	CAMPANA CENTRAL COCCIÓ TI 3.000 x 2.000 x 700 mm	1
Campana sostre soldada TI 3.000 x 2.000 x 700 mm amb aportació d'aire encaixada sortida filtres làmines d'acer inoxidable, grup de 4 fluorescents encastats tipus V.		
CONDUCTES D'UNIÓ ENTRE CAMPANES:		1
1 Conducte d'acer inoxidable rectangular 3 m més corba i maniguet. 1 Conducte d'acer inoxidable rectangular 6 m més corba i maniguet. 1 Conducte d'acer inoxidable rectangular 10 m més 2 corbes i maniguet.		
EXTRACCIÓ:		1
1 Caixa de ventilació (motor transmissió) 400° 2 hores exterior trascolament CVSO 30/14 cabal 18.000 m ³ /h pressió 35 mm motor 5'5 CV III 470 rpm. 1 Variador de freqüència 7'5 CV III més panell de control 1 Suport tacs silenciadors 30/14 1 Peça entrada a caixa 1 Tremuja 30/14 a D. 700 mm 18 m conducte D. 700 mm 7 Maniguets D. 700 mm 9 Abraçadores reforçades D. 700 mm 4 Corbes 90° D. 700 mm 4 Corbes 45° D. 700 mm 2 Maniguets corona D. 700 mm 1 Tapa registre control campana central 1 Malla acabament de conducte		
LACATGE DE COLOR SEGONS TAULA		
Tots els conductes oferts vistos.		
IMPULSIÓ:		1



PARLAMENT DE CATALUNYA

1 Caixa de ventilació (motor transmissió) CVDMI 18/18 cabal 16.000 m³/h motor 5'5 CV pressió 300 mm 1 Variador de freqüència 5'5 CV III més panell de control 1 Suport tacs silenciadors 18/18 1 Caixa de filtres de carbó actiu amb 24 filtres 490 x 490 mm 1 Visera aspiració 18/18 12 metres conducte D. 700 mm 5 Maniguets D. 700 mm 5 Abraçadores reforçades D. 700 mm 4 Corbes 90° D. 700 mm 4 Corbes 45° D. 700 mm 1 Te 90° 700-500 2 Corbes 90° D. 500 mm 2 Empelts 500-350 mm 6 metres de conducte D. 350 mm 2 Corbes 90° D. 350 mm 4 Maniguets corona D. 350 mm	
MUNTATGE I TRANSPORT CAMPANES	1
13588 TREMUJA REDUCCIÓ I SILENCIADOR SORTIDA EXTRACCIÓ	1
13499 MOBLE NEUTRE DE 750 x 950 x 900 mm P075398	1
13500 FREGIDORA GAS FR25L 500 x 950 x 900 P075381	1
Tanc d'acer inoxidable monobloc amb zona freda, regulació electrònica de 140 a 185°C amb líquüefacció automàtica dels olis sòlids, seguretat (positiva) de temperatura a 210°C. Indicador de temperatura de funcionament aconseguit. Escalfament controlat per un bloc de regulació de gas amb pilot que actua sobre dos cremadors tubulars microperforats. Encesa elèctrica del pilot per seqüència d'espurnes i dispositiu de seguretat per termoparell. 21 kW de potència.	
13501 PLANXA GAS 1.000 x 950 x 900 mm P075308	1
La placa d'acer Martin®, arran de la placa de cocció 30/10, està muntada sobre una canaleta perimètrica amb el buidatge de la qual s'alimenta un calaix recollidor de greixos encastat al frontal. Dues zones d'escalfament independents. Cambra de combustió d'acer inoxidable. Escalfament efectuat per 4 cremadors d'acer inoxidable, microperforats. Accionament mitjançant aixetes de gas, pilot i termoparell de seguretat. 16 kW.	
ENCESA ELÈCTRICA P075217	2
SUPERFÍCIE CROM P075405	1
13502 MOBLE NEUTRE 500 x 950 x 900 P075281	1
Moble neutre d'acer inoxidable de mides 500 x 950 x 900 mm	
13503 MARMITA GAS 150 L BANY MARIA P075357 750 x 950 x 900	1
Fons del tanc d'acer inoxidable, 316 litres. Tapa equilibrada de doble revestiment. Ompliment d'aigua freda/calenta mitjançant aixeta mescladora. Escalfament per cremadors d'acer inoxidable multitubulars microperforats. Accionament per aixeta de gas de seguretat mitjançant termoparell amb pilot i encesa elèctrica mitjançant seqüències d'espurnes. Capacitat 150 l, 21,5 kW. Mides 750 x 950 x 900 mm.	
13504 PLACA RADIANT GAS P075293 1.000 x 950 x 900 mm	1



PARLAMENT DE CATALUNYA

	Sobre monobloc 30/10, comandaments encastrats, agrupats al frontal. Placa amb sobreplaca removable, nervada. Cambra de combustió d'acer inoxidable recoberta de totxanes refractàries. Escalfament per cremador d'acer inoxidable microperforat col·locat sobre la sobreplaca. Accionament per aixeta de gas equipat amb un pilot i un termoparell de seguretat. Placa sobre armari obert 10 kW de potència. Mides 1.000 x 950 x 900 mm.	
	ENCESA ELÈCTRICA P075217	2
13505	CUINA 4 FOCS SOBRE FORN GAS P075288 1000 x 950 x 900	1
	Cada mòdul està equipat amb un cremador desmuntable de 115 mm de diàmetre de 9 kW davant i 6 kW darrere, col·locat sota una graella. Tots els focs estan col·locats sobre un tanc d'acer inoxidable dotat d'un desguàs amb orifici que sobresurt per permetre que funcioni amb un fons d'aigua. L'accionament de cada cremador el realitza una aixeta completa per un pilot i un termoparell de seguretat. Forn de capacitat GN 2/1, aïllament mitjançant llana de roca. 37 kW. Mides 1.000 x 950 x 900 mm.	
	ENCESA ELÈCTRICA FOCS OBERTS P075216	2
	SUPORT 1.750 mm P075413	2
	Suport per a màquina sobreposada en base de formigó.	
	SUPORT 1.000 mm P075410	2
	Suport per a màquina sobreposada en base de formigó.	
	SÒCOL EXTREM ESQUERRE P075415	2
	SÒCOL EXTREM DRET P075416	2
13477	ARMARI ESTERILITZADOR DE GANIVETS EZR-15	1
	Totalment d'acer inoxidable AISI304. Amb barra d'imant a l'interior. Porta de metacrilat transparent. Sistema d'aturada automàtica de producció d'ozó en obrir la porta. Tensió elèctrica 230 V 1 PN, freqüència 50 Hz. Mides 550 x 125 x 630, 1 porta capacitat per a 15 ganivets.	
13480	PRESTATGE PARET LLIS 1200 x 400	1
	Totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.	
13506	TAULA FREDA MG-1400-C	1
	Taula refrigerada d'acer inoxidable AISI 304 18/10 exterior i interior. Darrere inox. Exterior finament setinat i interior 2B. Sobre en punt rodó, amb plafó integrat d'alçada 100 mm. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Evaporació tiratge forçat. Interior amb guies GN 1/1, regulació electrònica digital. Aigüera amb escriptori, aigüera de 400 x 400 x 200 mm, desglaç automàtic. Capacitat 280 l, mides 1.390 x 700 x 850 mm, temperatura 0 +10°C, 450 W de potència. 2 portes.	
	AIXETA DE MONOCOMANDAMENT	1
13507	RENTAMANS LP-21 450 x 450 x 850	1
	Rentamans model LP21 d'acer inoxidable 18/10. Aigüera polida amb cubeta de mides 380 x 145 mm de diàmetre. Mides 450 x 450 x 850 mm, amb polsador mecànic.	
13508	CAMPANA FORN MURAL 1.200 x 1.100 x 700 mm TI	1



PARLAMENT DE CATALUNYA

Campana paret soldada TI 1.200 x 1.100 x 700 mm filtres de làmines inox.
NOTA: PREVISIÓ DE MATERIAL QUE S'HA D'INSTAL·LAR, UNA VEGADA A L'OBRA ES REPLANTEJARÀ I ES FARÀ LA REVISIÓ CORRESPONENT.

13509 FORN MOD. SCC101 DE GAS 10 GN 1/1

1

Forn de capacitat 10 GN 1/1 o 20 1/2 gn, de mides 847 x 771 x 1.017 mm, inclou Selfcooking® control amb 7 maneres de cocció, vaporitzador combinat amb 3 maneres de cocció, Cleanjet sistema de neteja automàtica, sistema de diagnòstic de CalcDiagnose System® (CDS) amb funció de neteja automàtica SelfClean®, sonda tèrmica amb 6 punts de mesurament, dutxa de mà amb dispositiu recollidor, interfície USB. 23 kW de potència connectada butà/propà, 21,5 kW amb gas natural. Vaporitzador a 100°C, aire calent de 30 a 300°C, combinació de vapor i aire calent de 30 a 300°C, vaporització variable de 30 a 99°C, acabat *Finishing*® de 30 a 300°C, detecció de la temperatura del nucli tèrmic en 6 punts d'aliment. Posicionador pel sensor de la temperatura del nucli tèrmic (sonda tèrmica), com a mínim 350 programes de fins a 12 passos cada un, seleccionables a discreció, LevelControl®: sistema de vigilància de safates amb programació individual del temps de cocció per a cada safata. Dutxa de mà amb dispositiu recollidor, funció de tall d'aigua integrada i dosificació sense esglaonaments d'aigua.

Ruixada amb vapor de 30°C a 260°C amb calor seca o combinat de calor humida i calor seca. Funció ampliada de ruixada amb vapor amb regulació del valor de la humitat. 5 velocitats de circulació de l'aire, programables. Abastiment d'energia en funció de la necessitat. Memorització de dades APPCC i sortida de dades a través de la interfície USB, funció *cool down*: refredament ràpid de la cambra de cocció. Arrancada automàtica de l'aparell mitjançant programació de la data i l'hora de l'arrancada. Possibilitat de seleccionar unitats de temperatura. Avís acústic i contrast de *display* regulables. Fàcil operació gràcies a la pantalla tàctil amb símbols de fàcil comprensió. Visualització digital dels valors de la temperatura. Relotge temporitzador digital, 0-24 hores amb posició contínua, indicació de temps real (24 hores),

13589 TAULA UG II OBERT AMB GUIES

1

14 Parells de guies per a GN, plafons laterals i coberta.

JOC COMPLET DESGUÀS FORN

1

PASTILLES ABRILLANTADOR 50 UNITATS PER A SCC

1

PASTILLES DETERGENT 100 UNITATS PER A SCC

1

13590 SISTEMA D'EXTINCIÓ D'INCENDIS

1

FOLRE D'ACER INOXIDABLE PER A PARET

1

Mides: 2.900/7.800/2.600 x 2.600 mm d'alt, 3 soldadures.

13537 CAIXÓ 1.000 x 300/200

1

13577 SEPARADOR DE GREIXOS

1

Pericó separador de greixos, de mides grans, encastat al terra de la cuina.

ZONA DEL BAR

CAFETERA

13510 MOBLE CAFETER 1000 x 580 x 1050

1



PARLAMENT DE CATALUNYA

	Moble cafeter totalment d'acer inoxidable. Potes regulables. Sobre amb caires arrodonits al davant. Mòdul de 1000 x 580 x 1050.	
	MOLINET DE CAFÈ	1
13511	MOBLE DE REREBARRA 1.500 x 580 x 1.050 mm	1
	Moble de rerebarra totalment construït amb acer inoxidable. Potes regulables. Sobre amb caires arrodonits al davant. Amplada 580 mm, alçada 1.050 mm.	
13481	PRESTATGE DE PARET LLIS 1200 x 400	1
	Prestatge totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.	
13512	ARMARI DE VINS ENOPRESTIGE® 400	1
	Armari expositor de vins TFW 360-2	
13513	PRESTATGE PASSAPLATS 1.400 x 400 mm	1
	Prestatge totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.	
ZONA DEL FREGADOR		
	TAULA MURAL COMPOSTA PER:	
	Doble pica amb aixeta de dutxa, perfil d'aigües, plafó per a tapar la pica, plafons laterals.	
13514	TAULA MURAL DE 2.500 x 800 x 850 mm	1
	Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 100 mm.	
13515	AIGÜERA D'UNA PICA 500 x 600 x 300	1
	Aigüera construïda amb xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris.	
13516	AIGÜERA D'UNA PICA 800 x 600 x 300 mm	1
	Aigüera construïda amb xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris.	
13517	AIXETA DE DUTXA GK-DCF AIGUA FREDA / AIGUA CALENTA	1
	PLAFÓ LATERAL	2
	PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES FREGADOR/RENTATGE	3
	PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE	3
13568	PRESTATGE TUB 1.000 x 400 mm	2
	Prestatge totalment d'acer inoxidable. Unions soldades. Acabat setinat i caires polits.	
13578	PRESTATGE INOXIDABLE COMPOST PER:	2
13579		



PARLAMENT DE CATALUNYA

2 Prestatges de 1.200 x 500 x 2.000 mm 1 Creueta de suport	
PRESTATGERIA INOXIDABLE DE 1.200 x 500 mm	8
SUPORT PRESTATGERIA 500 x 2.000 mm	4
CREUETA DE SUPORT PRESTATGERIES	1

ZONA DEL MAGATZEM

PORTA CORREDISSA DE FUSTA

13518 PRESTATGERIES GALVANITZADES COMPOSTES PER:	
5 unitats de 1.200 x 500 x 2.000 mm 1 unitat de 800 x 500 x 2000 mm 2 unitats de 1.200 x 400 x 2.000 mm 4 unitats de creuetes de suport	
PRESTATGE GALVANITZAT 1.200 x 500 mm	20
PRESTATGE GALVANITZAT 800 x 500 mm	4
PRESTATGE GALVANITZAT 1.200 x 400 mm	8
SUPORT PRESTATGERIA 500 x 2.000 mm	12
SUPORT PRESTATGERIA 400 x 2.000 mm	4
CREUETA PER A SUPORT PRESTATGERIA GALVANITZADA	4

ZONA DEL MAGATZEM DE MERCADERIES, NETEJA, OFICINA (CUINA)

12836 LÀMPADA DE SOBRETAULA, NEGRA, AMB TRANSFORMADOR INCORPORAT	1
13425 PRESTATGERIA GALVANITZADA 120 x 50 x 200 cm	1
13441 PRESTATGERIA GALVANITZADA 80 x 40 x 200 cm	1
13442 PRESTATGERIA GALVANITZADA 120 x 40 x 200 cm	1
13565 MOLINET DE CAFÈ NEGRE 63,5 x 21 x 36,5 cm	1
13573 MOLINET DE CAFÈ NEGRE 63,5 x 21 x 36,5 cm	1
13905 APARELL DIFUSOR D'OZÓ EAGLE 5000	1

ZONA DEL BUFET DE LES AMANIDES

16350 BUFET	1
Conjunt de bufet central compost per estructura d'acer inoxidable, recobriment interior de moble amb buit per a posar plats (color a definir). Tapa en Silestone® de color negre de 40 mm de gruix. Incorpora un sobre baix tapa en acer inoxidable als cantells. Mides generals: 2.400 x 1.300 x 900 mm.	
PLACA FREDA 5 GN 1/1 AMB COMPRESSOR	2



PARLAMENT DE CATALUNYA

Sistema de refrigeració de la placa estàtica mitjançant un serpentí de coure expansionat localitzat a la base. Aïllament de poliuretà injectat ecològic, sense CFC, amb una densitat de 40 kg/m³, que permet un estalvi important d'energia en reduir les pèrdues de fred. Panell de control amb termòstat digital, protegit pel perímetre de l'estructura, que evita freds i cops als elements d'ús diari. Termòstat electrònic, amb visor digital, per a regular la temperatura de la placa estàtica al nivell que es vulgui. Estructura amb una superfície de suport de 13 mm de gruix per a encastar-la sobre el taulell i afavorir-ne la neteja i l'estètica. Temperatura de treball a la superfície de la placa estàtica (en condicions de classe climàtica IV): des de -10 °C a +5 °C.

ENCAIX LATERAL PER A PLATS 300 x 600

4

Capacitat per a 16 plats.

16351 MOBLE AUXILIAR AMB PLACA FREDA

Moble central de 1.400 x 700 x 900 mm, compost per una estructura interior d'acer inoxidable amb un compartiment per a posar plats. Tapa en Silestone® de color negre de 40 mm de gruix amb tapa d'acer a les cantonades.

PLACA FREDA 5 GN

Sistema de refrigeració de la placa estàtica mitjançant un serpentí de coure expansionat localitzat a la base. Aïllament de poliuretà injectat ecològic, sense CFC, amb una densitat de 40 kg/m³, que permet un estalvi important d'energia en reduir les pèrdues de fred.

14957 MOBLE AUXILIAR MULTIÚS 1.400 x 900 x 700 mm

1

Moble auxiliar format per un buc amb prestatges per a safates, prestatge inferior i quatre portes sense nansa, rodes ocultes que permeten la mobilitat i la neteja. Acabat en color cedre envernissat i taulell de color negre.

ZONA DEL BUFET

13520 BUFET CENTRAL 5.370/2.780/2.300 x 1.200 mm

1

Bufet central compost per xassís de tub de ferro emprimat, sòcol d'acer inoxidable, frontal de DM més fusta, i plafó d'acer inoxidable, interior folrat d'acer inoxidable, sobre de granit, 1/2 canya, regruix perimetral, quadre elèctric, IPC, presa de terra i magnetotèrmics de protecció independent per a cada element. Posada en marxa amb interruptors luminescents i termòstats digitals.

13542 ENCAIX PER A PLATS I SOPES NEUTRE 600 x 600 x 300

1

13543 ENCAIX PER A PLATS NEUTRE 300 x 600 x 300

2

Capacitat per a 48 plats.

13545 CALEFACCIÓ PER A PLATS

1

13546 PLACA FREDA GRANIT 5 GN 1/1 AMB COMPRESSOR

1

Placa freda de granit («pista de neu») ranurada per a desguàs i evaporació automàtica, amb aïllament de poliuretà injectat. Incorpora grup compressor amb gas 404 de congelació.

13547 PANTALLA D'IL·LUMINACIÓ 5GN1/1

1

Pantalla d'il·luminació totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial alimentació i vidre protector antibaf.



PARLAMENT DE CATALUNYA

13548	PLACA CALENTA VITROCERÀMICA LLISA 2GN1/1	1
13549	PANTALLA IL·LUMINACIÓ-CALEFACCIÓ 2GN1/1	1
	Pantalla d'il·luminació calefacció totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial alimentació, porcellanes calefactores i vidre corbat protector antibaf.	
13550	PLACA CALENTA VITROCERÀMICA LLISA 5 GN 1/1	1
13551	PANTALLA IL·LUMINACIÓ-CALEFACCIÓ 5GN1/1	1
	Pantalla d'il·luminació-calefacció totalment d'acer inoxidable 18/8 amb llum especial alimentació, porcellanes calefactores i vidre corbat protector antibaf.	
13552	SOTAMOSTRADOR AMB PICA BM-2500-C	1
	Fabricat d'acer inoxidable AISI 304 18/10 exterior i interior. Sobre en punt rodó. Potes d'acer inoxidable AISI304 d'alçada regulable. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Unitat condensadora extraïble refrigerada per aire. Evaporació per tiratge forçat, evaporador protegit per cataforesi DIN 53151. Interior equipat amb prestatges plastificats d'alçada regulable. Regulació electrònica digital. Aigüera encastada amb escorredor. Cubeta 370 x 370 x 150 mm, desglaç automàtic.	
	AIXETA DE MONOCOMANDAMENT	1
16352	CARRO CALENT DE DISTRIBUCIÓ CCF-20 220V 1N 50/60 HZ , de mides 799 x 876 x 1640 amb capacitat per 20 guies de separació entre nivells 2kW-230 V- 1+N-50/60 Hz	
13585	CARRO SAFATES F0261605	2
	Carro de transport de les safates del bufet.	
ZONA DE COCCIÓ		
13554	CAMPANA PARET SOLDADA TI 1.500 x 900 x 700 mm	1
	Campana paret soldada TI 1.500 x 900 x 700 mm amb aportació d'aire encaixada sortida filtres làmines inox, grup 1 fluorescent encastat tipus V.	
13555	EXTRACCIÓ	1
	1 Caixa de ventilació (motor de transmissió) 400º 2 hores exterior trascolament CVSO 18/9 cabal 6.500 m ³ /h pressió 350 mm motor 2 CV III 1 Suport caixa 1 Variador de freqüència 2 CV III més panell de control 1 Peça entrada a caixa 1 Tremuja 18/19 a D. 400 mm 18 Metres conducte D.400 mm 7 Maniguets D. 400 mm 9 Abraçadores reforçades D.400 mm 4 Corbes 90º D.400 mm 4 Corbes 45º D.400 mm 2 Maniguets corona D.400 mm 1 Malla acabament conducte D.400 mm	
	LACAT DE COLOR SEGONS TAULA	1
	Tots els conductes oferts vistos.	
13556	IMPULSIÓ	1



PARLAMENT DE CATALUNYA

1 Caixa de ventilació (motor de transmissió) CVDMI 10/10 cabal 4.500 m³/h pressió 30 mm motor 1,5 CV
 1 Suport caixa
 1 Variador de freqüència 1,5 CV III més panell control
 1 Visera aspiració 10/10
 1 Tremuja 10/10 a D.400 mm
 1 Suport tacs silenciadors 10/10
 1 Caixa filtres bosses 10/10
 1 Caixa filtres carbó amb 6 filtres 490 x 490 mm
 12 Metres conducte D.400 mm
 3 Abraçadores enrajolar D.400 mm
 2 Corbes 90° D.400 mm
 2 Corbes 45° D.400 mm
 2 Maniguets corona D.400 mm

TAULA MURAL COMPOSTA PER:

Aigüera amb aixeta de monocomandament perfil d'aigües, plafó per a tapar pica, plafó lateral.

15557 Taula Mural 800 x 700 x 850 mm 1

Taula de treball mural d'acer inoxidable 18/10. Sobre de 2 mm de gruix amb marc de reforç. Respatller de 100 mm d'alçada. Potes de tub amb extrem regulable. Equipades amb prestatge inferior adequadament reforçat. Alçada lliure de 150 mm.

15558 Aigüera 1 Pica 450 x 450 x 250 Aixeta 1

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris. Aixeta monocomandament.

PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES 2

PLAFÓ LATERAL 1

PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE 1

13559 Taula Snack Refrigerada SG-2300-F+SUPL NEUTRE 800 1

Taula Snack refrigerada sense placa superior model SG-1400, d'acer inoxidable AISI 304 18/10. Potes d'acer inoxidable. AISI 304 d'alçada regulable. Injecció de poliuretà, 50 mm d'espessor, a 40 kg/m³ de densitat. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble refrigerada per aire. Evaporació amb tiratge forçat. Interior equipat amb sistema de guies desmontables d'alçada regulable per a safates GN 1/1 de 530 x 325 mm i prestatges plastificats. Cantells rodons. Panell de comandaments situat a la part frontal, equipat amb interruptor lluminós bipolar i regulació electrònica digital. Desglaç: automàtic. Capacitat: 390 l. Mides: 2.310 x 620 x 700 mm. Temperatura a (43°C): 0 +5. Potència: 300 W. 4 portes. 4 prestatges.

Encaix per a bloc de cocció, aigüera amb aixeta de monocomandament, 2 plafons laterals, suplement taula mural de 800 x 700 x 850 mm, soldadura, perfil d'aigües, plafó frontal per a tapar pica.

13560 Planxa Elèctrica PCEN-60 1

Planxa de crom dur construïda d'acer inoxidable AISI304. Termòstat regulable a 280°C màxim. Calaix extraïble per a la recollida de greixos. Mides 600 x 650 x 295 mm, 7,8 kW.

13561 Focs Oberts Elèctrics AEN-40 1



PARLAMENT DE CATALUNYA

D'acer inoxidable AISI304. Regulació de la temperatura mitjançant commutador de 8 posicions. Plaques de fosa amb dispositiu de seguretat antireescalfament. Diàmetre de les plaques 85 mm / 95 mm. Mides 400 x 650 x 295 mm, 2 plaques.

13562 ARMARI REFRIGERACIÓ S-1000-2 1

Elements fabricats d'acer inox AISI 304 18/10 exterior i interior. Part posterior inox. Exterior finament setinat i interior 2B. Potes d'acer inoxidable d'alçada regulable. Aïllament per injecció de poliuretà, 60 mm de gruix, a 40 kg/m³ de densitat. Sense CFC. Unitat condensadora refrigerada per aire. Evaporació per tiratge forçat. Amb parada automàtica per l'obertura de portes. Evaporador protegit per cataforesi DIN 53151. Il·luminació interior amb encesa automàtica per l'obertura de les portes. Interior equipat amb prestatges plastificats d'alçada regulable i barra carnissera. Cantells arrodonits. Panell de comandaments situat a la part frontal, equipat amb interruptor lluminós bipolar i regulació electrònica digital. Desglaç automàtic. Tancament per juntes magnètiques. Pany amb clau. Capacitat: 1000 l. Mesures: 1.280 x 725 x 2.000 mm. Temperatura: 43 °C (0 +10). Potència: 730 kW. 1 motor, 1 compartiment i 6 prestatges.

13563 MÀQUINA GLAÇONS PULSAR 65 AIRE 1

Màquina de glaçons model Pulsar-65 refrigerada per aire, producció amb 24 hores de 62 kg, compressor 3/8 CV, mides 685 x 555 x 870 mm (amb potes té una alçada suplementària de 80 mm).

13564 MOBLE REREBARRA 1.300 x 580 x 1.050 mm 1

Moble rerebarra totalment construït amb acer inoxidable. Potes regulables. Sobre amb caires arrodonits al davant. Amplada 580 mm, alçada 1.050 mm.

MOBLE CAFETER 1.000 x 580 x 1.050 mm 1

13566 Moble cafeter tot d'acer inoxidable. Potes regulables. Sobre amb caires arrodonits al davant. Mòdul de 1000 x 580 x 1050.

FILTRE DEPURADOR DE 8 LITRES 1

Filtre depurador per a cafeteres de 2 grups, 8 litres.

FOLRE DE PARET D'ACER INOXIDABLE 26,07 m² 1

13436 Dispensador de paper bobina d'acer inoxidable, marca Mediclinics® 1

13438 Dosificador de sabó vertical d'acer inoxidable. 1

ZONA DE BARRA

13569 ARMARI DE VINS CANTINETTA GLASS LUX® 1

Armari expositor de vins model Cantinetta Glass Lux®. Acabats exteriors de fusta massissa envernissada, que li dona un toc d'elegància i permet que s'integri perfectament en qualsevol decoració. Control de la temperatura per termòstat regulable, que permet aconseguir la temperatura exacta desitjada a l'interior de l'armari. Inclou 6 prestatges d'alçada regulable amb acabats de color de fusta de 54,4 x 39,5 cm. Display lluminós a l'interior (amb possibilitat de personalització) que realça l'exposició. Portes amb obertura reversible i vidre tintat per a una conservació millor del vi. Volum 354 litres. Gamma temperatura +4/+15°C. Desglaç automàtic. Tensió/Fases: 220/2. Potència elèctrica: 300 W. Compressor 1/6 CV. Refrigerant: R134A. Control evaporador: CP. Condensació: ST. Evaporador: ST. Mides: 695 x 650 x 1.880 mm. Pes: 100 kg.

13570 BOTELLER B-2000-F 1



PARLAMENT DE CATALUNYA

	Boteller fabricat amb acer inoxidable AIS304 18/10 exterior i interior. Part posterior galvanitzada. Potes d'acer inoxidable AISI304 d'alçada regulable. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Unitat condensadora extraïble. Refrigeració per aire. Evaporació estàtica. Interior equipat amb separadors plastificats. Termòstat electrònic i digital. Capacitat 500 litres, mides 2.000 x 565 x 850 mm, temperatura +2 +10 °C, 450 W.	
13571	SOBRE DE GRANIT PER A REREBARRA 3,6 M.L	1
13572	MOBLE REREBARRA 2.600 x 580 x 1.050 mm	1
	Moble rerebarra tot d'acer inoxidable. Potes regulables. Amplada 580 mm, alçada 1.050 mm. Sense sobre, que serà de granit.	
13574	MOBLE CAFETER 1.000 x 580 x 1.050 mm	1
	Moble cafeter tot d'acer inoxidable. Potes regulables. Mòdul de 1000 x 580 x 1.050 mm. Sense sobre, que serà de granit.	
13575	CAFETERA MOD. ORION PLUS EVD 3 GRUPS	1
	Cafetera model Orion Plus EVD electrònica de 3 grups. Dosis programables d'1 o 2 cafès curts o llargs més continu. Autonivell. Sistema polsador de seguretat. Mides 46 x 69 x 54 cm, 5000 W de potència, 16 litres de capacitat.	
	FILTRE DEPURADOR 12 LITRES	1
	Filtre depurador per a cafeteres 3 grups, 12 litres.	
	INTERIOR DE BARRA COMPOST PER:	
	Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, soldadura, plafó per a tapar pica.	
13576	INTERIOR BARRA DE 2.500/900 x 600 x 850 mm	1
	Interior de barra tot d'acer inoxidable, respatller fins a l'interior del sobre monobloc. Prestatge doble reforçat, acabat setinat amb caires polits.	
13580	AIGÜERA 1 PICA 450 x 450 x 250 AIXETA	1
	Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix. Interiors arrodonits amb radi gran. Soldada als sobres mitjançant cordó continu. Acabats totalment sanitaris. Aixeta de monocomandament.	
	SOLDADURA	1
	PERFIL D'AIGÜES PER A TAULES	2
	PLAFÓ FRONTAL PER A TAPAR LA PICA D'ACER INOXIDABLE	2
13581	BOTELLER B-2500-F	1
	Boteller fabricat amb acer inoxidable AIS304 18/10 exterior i interior. Part posterior galvanitzada. Potes d'acer inoxidable AISI304 d'alçada regulable. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m ³ . Sense CFC. Unitat condensadora extraïble. Refrigeració per aire. Evaporació estàtica. Interior equipat amb separadors plastificats. Termòstat electrònic i digital. Capacitat 650 litres, mides 2.500 x 565 x 850 mm, temperatura +2 +10 °C, 500 W.	
16050	RENTAGOTS S-28 SILANOS	1
	Rentagots model S-28 Silanos, acer inoxidable, mides cistella 400 x 400 mm, alçada útil rentatge 280 mm, potència bomba rentatge 210 W, potència resistència cuba 1600 W, potència total 3210 W, dosificador abrillantador	



PARLAMENT DE CATALUNYA

	incorporat, voltatge 230 V. Mides 470 x 520 x 685 mm. Rentagots de l'any 2018.	
CAIXA		
13583	INTERIOR BARRA 900 x 600 x 850 mm	1
	Interior de barra totalment d'acer inoxidable, respatller fins a l'interior del sobre monobloc. Prestatge doble reforçat, acabat setinat amb caires polits.	
	SOLDADURA	1
13584	BARRA DE BAR 6.100/3.000 x 500 mm	1
	Barra de bar composta per frontal de fusta i xapa d'acer inoxidable, sobre de granit i sòcol d'acer inoxidable.	
MENJADOR GENERAL - AUTOSERVEI		
13300 a 13326	Taules amb sobre de cedre envernissat de 130 x 80 cm amb peu metàl·lic.	27
13327 a 13336	Taules de fusta de cedre, 80 x 70 x 50 cm, amb peu d'acer inoxidable.	10
13337 a 13356	Taula de fusta de faig, 90 x 90 x 50 cm, color marró, amb peu d'acer inoxidable.	20
13357 a 13359	Taula de color blanc lacat, 130 x 80 x 50 cm, amb peu d'acer inoxidable.	3
13360 a 13363	Bancs de 157,3 cm, amb respatller, entapissat en color cru.	4
13370 A 13371	Bancs de 157,3 cm, amb respatller, entapissat en color cru.	2
13372 a 13375 13377 13378	Bancs de 169 cm, amb respatller i cartabó, entapissat en color cru.	6
13379 a 13381	Bancs de 169,3 cm, amb respatller i cartabó, entapissat en color cru.	3
13382 a 13384	Bancs de 168,6 cm, amb respatller i cartabó, entapissat en color cru.	3
13385	Bancs de 168,3 cm, amb respatller i cartabó, entapissat en color cru.	4



PARLAMENT DE CATALUNYA

a		
13388		
13413		
a	Bancs de 168 cm, amb respatller, cartabó i lleixa de 38 cm, entapissat en color cru.	5
13417		
13294	TV Panasonic® plasma de 46', amb suport.	2
13295		
13422	Carro bany maria 67,3 x 94,2 x 90 cm i dos armaris calents amb portes/ Hupper S'TW-2/EBF.	1
13429	Carro porta-safates menjador, tancat amb plafons d'acer inoxidable.	2
13430		
13427	Carro de cuina baix de 45,8 x 62,8 x 90 cm.	2
13428		
13538	Taula de fusta de cedre, 80 x 70 x 50 cm, amb peu d'acer inoxidable.	2
13539		
13540	Banc de 145 cm amb respatller i lleixa de color cru.	2
13541		
13904	Aparell difusor d'ozó Fresh-Air®	1
	Telèfon analògic <i>base-line</i>	3
15771		
a	Gerra termo Decó 1,0 l	30
15800		
15801		
a	Gerra Exclusiv 0,250 l	10
15810		
BAR CAFETERIA		
13357		
a	Taules amb sobre de DM lacat de mides 130 x 80 cm amb peu metàl·lic.	3
13359		
13255		
a	Cadires ref. 188 amb peus cromats i carcassa lacada de color blanc brillant.	14
13268		
13269		
a	Tamborets de bar model Jamaica amb estructura cromada brillant.	10
13278		
13296	Televisor Panasonic® plasma de 46', amb suport.	1
DOS MENJADORS RESTAURANT RESERVATS		



PARLAMENT DE CATALUNYA

13349	Taules amb sobre de faig envernissat de 130 x 90 cm amb peu metàl·lic d'una columna.	8
13356		
13337	Taules amb sobre de faig envernissat de 90 x 90 cm amb peu metàl·lic d'una columna.	12
13348		
13395	Butaques d'escuma injectada amb estructura metàl·lica entapissades amb PVC	95
a	Sotega FLS marró.	
13410		
13297	Televisor Panasonic® LCD de 32', amb suport.	2
13298		

FILTRE DEPURADOR

Filtre depurador per a cafeteres de tres grups, de 12 l.

INTERIOR DE BARRA

Interior de barra format per aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, soldadura i plafó per a tapar la pica.

INTERIOR DE BARRA

Interior de barra totalment d'acer inoxidable, frontal fins a l'interior del sobre monobloc. Prestatge doble reforçat, acabat setinat amb caires polits. Mides: 2.500/900 x 600 x 850 mm.

AIGÜERA D'UNA PICA AMB AIXETA

Aigüera de xapa d'acer inoxidable AISI-304 d'1 mm de gruix, interiors arrodonits de radi gran, sobres soldats amb cordó continu, acabats totalment sanitaris. Aixeta de monocomandament. Mides: 450 x 450 x 250 mm.

BOTELLER B-2500-F

Boteller d'acer inoxidable AIS304 18/10 a l'exterior i a l'interior. Part del darrere galvanitzada. Potes d'acer inoxidable AISI304 regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió amb una densitat de 40 kg/m³. Sense CFC. Unitat condensadora extraïble. Refrigeració per aire. Evaporació estàtica. Interior equipat amb separadors plastificats. Termòstat electrònic digital. Capacitat: 650 l. Mides: 2.500 x 565 x 850 mm. Temperatura: de +2 °C a +10 °C. Potència: 500 W.

RENTAGOTS S-28 SILANOS

Rentagots model S-28 Silanos, acer inoxidable, mides cistella 400 x 400 mm, alçada útil rentatge 280 mm, potència bomba rentatge 210 W, potència resistència cuba 1600 W, potència total 3210 W, dosificador abrillantador incorporat, voltatge 230 V. Mides 470 x 520 x 685 mm. Rentagots de l'any 2018.

INTERIOR DE BARRA

Interior de barra totalment d'acer inoxidable, frontal fins a l'interior del sobre monobloc. Prestatge doble reforçat, acabat setinat amb caires polits. Mides: 900 x 600 x 850 mm.



PARLAMENT DE CATALUNYA

BARRA DE BAR

Barra de bar formada per frontal de fusta i xapa d'acer inoxidable, sobre de granit i sòcol d'acer inoxidable. Mides: 6.100/3.000 × 500 mm.



ANNEX 1.3. PLA PER A LA RECOLLIDA SELECTIVA DE LES DEIXALLES GENERADES AL PARLAMENT DE CATALUNYA

ÍNDEX

I. OBJECTIUS, BENEFICIS I SOSTENIBILITAT

1. Objectius
2. Beneficis de la recollida selectiva
3. Sostenibilitat

II. DEIXALLES: GESTIÓ, CIRCUIT, TIPUS I CONTENIDORS

1. Agents implicats en la recollida selectiva
2. Deixalles produïdes al Parlament
3. Circuit de la recollida selectiva
 - 3.1. Paper i cartó
 - 3.2. Envasos
 - 3.3. Vidre
 - 3.4. Piles
 - 3.5. Discos compactes i disquets
 - 3.6. Cartutxos de tòner
 - 3.7. Fluorescents i llums de vapor de mercuri
 - 3.8. Matèria orgànica
 - 3.9. Materials electrònics i informàtics
 - 3.10. Mobles
 - 3.11. Runa
 - 3.12. Oli
 - 3.13. Brossa vegetal
 - 3.14. Material mèdic
 - 3.15. Material de rebuig
4. Recollida selectiva
 - 4.1. Elements per a la recollida selectiva
 - 4.2. L'Ecopunt
 - 4.3. Localització dels contenidors i de l'Ecopunt

III. INFORMACIÓ I FORMACIÓ

1. Material didàctic i sessions informatives
2. Espai de consulta a la intranet

IV. SEGUIMENT I CONTROL

1. Composició del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva
2. Funcions del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva
3. Informe del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva
4. Responsable del control de la recollida selectiva
5. Certificats de lliurament als gestors dels dipòsits controlats
6. Revisió de les clàusules dels contractes

I. OBJECTIUS, BENEFICIS I SOSTENIBILITAT



1. Objectius

Els objectius d'aquest pla són organitzar i promoure la recollida selectiva de les deixalles que es produeixen al Parlament, per la qual cosa s'han especificat els tipus de deixalles que es produeixen, s'ha establert el circuit de cada tipus de deixalles, determinant la localització dels punts de recollida i concretant els agents i els gestors implicats per a garantir que es recullen correctament, i s'ha previst informar sobre les deixalles que s'han de separar i sobre on s'han de dipositar.

2. Beneficis de la recollida selectiva

La recollida selectiva possibilita la reincorporació al procés productiu de materials que es consideraven de rebuig, afavoreix el medi ambient perquè s'estalvien recursos naturals i energia, redueix la contaminació a l'aire i a l'aigua, redueix la quantitat de deixalles que es porten a la incineradora, estalvia espai en els dipòsits controlats, ajuda a la recuperació de sòls degradats i protegeix l'entorn.

3. Sostenibilitat

S'han de satisfer les necessitats actuals de la societat sense comprometre les possibilitats de desenvolupament de les generacions futures, per tal de contribuir al desenvolupament sostenible. És per això que la recollida selectiva és una peça clau en aquest compromís, però ha de quedar clar que és el darrer esglaió de les mesures mediambientals: abans de fer la recollida selectiva s'ha d'haver intentat reduir el consum de materials que poden produir deixalles o, sempre que sigui possible, reutilitzar aquests materials.

II. DEIXALLES: GESTIÓ, CIRCUIT, TIPUS I CONTENIDORS

1. Agents implicats en la recollida selectiva

Els agents implicats en la recollida selectiva són els següents:

- a) El Departament d'Infraestructures, Equipaments i Seguretat (DIES), que vetlla perquè els circuits establerts per a cada tipus de deixalles funcionin correctament, resol les incidències que sorgeixen de l'aplicació d'aquest pla i és el responsable que els altres agents i gestors compleixin llurs obligacions.
- b) El servei de neteja, que és el responsable de recollir les deixalles i de dipositar-les separatament als contenidors corresponents d'acord amb el circuit establert per a cada tipus de deixalles. També s'encarregarà de col·locar als contenidors les bosses del color corresponent a cada tipus de deixalles.
- c) Els serveis de bar i restaurant, que han de gestionar la recollida de les deixalles que produeixen i dipositar-les als contenidors corresponents.
- d) Les empreses de manteniment, proveïdores o constructores, que s'han de responsabilitzar de les deixalles que produeix llur activitat i n'han de fer la recollida selectiva.
- e) Totes les persones que aconsegueixen llur activitat en el Parlament, que han de dipositar les deixalles que produeixi llur activitat al lloc corresponent. Per ajudar a fer-ho correctament, es distribuïran els contenidors i les papereres que calgui.



2. Deixalles produïdes al Parlament

Les deixalles que es produeixen al Parlament són les següents: paper i cartó, envasos (plàstics, llaunes i brics), vidre, piles, discos compactes i disquets, cartutxos de tòner, fluorescents i bombetes, matèria orgànica, materials electrònics i informàtics, mobiliari, runa, oli, brossa vegetal, material mèdic i material de rebuig.

3. Circuit de la recollida selectiva

S'ha establert un circuit per a cada tipus de deixalles en el qual s'indiquen els llocs on es produeixen, on s'han de deixar, qui les recull, on es porten, qui en fa la gestió, on acaben i què se'n fa. Qualsevol altre tipus de deixalles que es produeixi en el Parlament s'ha d'incorporar al procés de la recollida selectiva, per a la qual cosa s'ha de definir el circuit corresponent.

3.1. PAPER I CARTÓ

El paper, que és el tipus de deixalles que més es produeix al Parlament, amb molta diferència sobre els altres, es pot reutilitzar o reciclar. El paper escrit o imprès per una cara es pot reutilitzar per l'altra cara per a fer proves d'impressió o per a fer blocs o quaderns per a notes. Aquest tipus de paper s'ha de deixar en les safates de sobretaula de cartó. El paper que no es pot reutilitzar s'ha de deixar en unes capsas de cartó que hi haurà a sota de cada taula de treball. Així s'evitarà que faci cap a la paperera de rebuig. El paper per a reciclar també es pot dipositar en els contenidors de cartó per a paper o en els contenidors metàl·lics. El servei de neteja s'encarrega de recollir el paper i de dur-lo a l'Ecopunt (vegeu l'apartat II.4.2). El paper destinat al reciclatge es pot triturar demanant-ho prèviament al responsable del control de la recollida selectiva. El cartó s'ha de dur directament a l'Ecopunt i s'ha de deixar plegat dins del contenidor específic per a cartó. El gestor autoritzat recull el paper i el cartó per a reciclar-los i fer-ne paper reciclat.

3.2. ENVASOS

Els envasos comprenen els plàstics, les llaunes i els brics. Aquest tipus de deixalles es produeix principalment al bar restaurant i al menjador dels treballadors, però es pot produir a qualsevol altre lloc del Parlament. Els envasos que es produeixen al bar restaurant s'han de deixar en uns contenidors específics, que s'han de buidar a l'igló de color groc que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella. Els envasos que es produeixen al menjador dels treballadors s'han de dipositar al contenidor per a envasos que hi ha en aquest espai. Els envasos que es generin a la resta del Parlament s'han de dipositar a l'espai específic per a envasos dels diversos contenidors metàl·lics. El servei de neteja s'encarrega de buidar el contenidor del menjador dels treballadors i els contenidors metàl·lics i de dur-ne el contingut a l'igló de color groc que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella. Els envasos que gestiona l'Ajuntament de Barcelona fan cap a una planta de triatge i, d'allà, a plantes de reciclatge, on fan bosses de plàstic, mobiliari urbà, nous envasos, aglomerats o reutilització de components, entre d'altres.

3.3. VIDRE

Aquest tipus de deixalles es produeix principalment al bar restaurant i al menjador dels treballadors, però es pot produir a qualsevol altre lloc del Parlament. El vidre es pot reutilitzar o reciclar. El vidre que es pot reutilitzar és el que els serveis de bar i restaurant poden retornar al proveïdor. Els responsables dels serveis de bar i restaurant han de dipositar el vidre no retornable que s'hi produeix en un contenidor específic, que han de buidar a l'igló de color verd que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella. El vidre que es produeix al menjador dels treballadors s'ha de dipositar en el contenidor per a vidre que hi ha en aquest espai. El vidre que es produeix a la resta del Parlament s'ha de dipositar en l'espai específic per a vidre dels diversos contenidors metàl·lics. El servei de neteja s'encarrega de buidar el contenidor del menjador dels treballadors i els contenidors metàl·lics i de dur-



PARLAMENT DE CATALUNYA

ne el contingut a l'iglú de color verd que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella. El vidre que s'ha recuperat i que gestiona l'Ajuntament de Barcelona es recicla per a fer vidre nou.

3.4. PILES

Les piles són considerades deixalles especials i no es poden llençar a les escombraries amb les altres deixalles. Els metalls que contenen són contaminants i bioacumulables i poden passar d'un organisme a un altre en la cadena alimentària. Se'n poden produir a qualsevol lloc del Parlament, per la qual cosa als contenidors metàl·lics s'hi instal·laran unes capsas per a recollir-les. El servei de neteja ha de buidar aquestes capsas i ha de dipositar les piles al contenidor específic per a piles que hi haurà a l'Ecopunt. El gestor autoritzat recollirà periòdicament les piles d'aquest contenidor i les durà a la planta de tractament corresponent perquè en separin el mercuri, el cadmi i el plom que contenen.

3.5. DISCOS COMPACTES I DISQUETS

Els discos compactes i els disquets són considerats deixalles especials i s'han de separar de les altres deixalles. S'han de dipositar a l'Ecopunt de la planta baixa. Les diverses àrees de treball en poden acumular en un sobre i trametre'ls a l'Ecopunt periòdicament. El gestor autoritzat s'encarrega de dur els discos compactes i els disquets a la planta de triatge perquè els valoritzin.

3.6. CARTUTXOS DE TÒNER

Els cartutxos de tòner de les impressores, dels faxos i d'altres aparells es poden reutilitzar. Així s'evita l'explotació innecessària dels recursos naturals i la contaminació que es genera amb la fabricació de nous cartutxos.

Se'n poden produir a qualsevol lloc del Parlament. El servei de material recollirà els cartutxos de tòner gastats quan lliuri els nous i els dipositarà a l'Ecopunt. Quan el dipòsit de cartutxos de tòner de l'Ecopunt sigui ple, l'empresa autoritzada se'ls endurà per a fer-los arribar als fabricants de tòner perquè els reutilitzin. Aquesta empresa ha de presentar periòdicament al DIES els comprovants que acrediten que ha fet arribar als fabricants de tòner els cartutxos retirats.

3.7. FLUORESCENTS I LLUMS DE VAPOR DE MERCURI

Els fluorescents i els llums de vapor de mercuri que es canvien quan es fonen s'han de recollir per a reutilitzar-los i per a evitar que s'alliberin els gasos que contenen. L'empresa encarregada de fer el manteniment de fluorescents i bombetes s'encarregarà de dur-los al dipòsit controlat. Aquesta empresa ha de presentar periòdicament al DIES els comprovants que acrediten que ha dut el material retirat al dipòsit controlat corresponent.

3.8. MATÈRIA ORGÀNICA

Al bar restaurant i al menjador dels treballadors es produeixen restes de menjar i de cuina que es poden aprofitar com a matèria orgànica per a l'obtenció de compost. Poden, però, generar-se a qualsevol altre lloc del Parlament. El compost és un producte procedent del procés de compostatge de deixalles orgàniques l'ús del qual és beneficiós per al sòl i per al desenvolupament de les plantes. Al bar restaurant hi haurà uns contenidors específics per a la matèria orgànica, que s'han de buidar al contenidor que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella. La matèria orgànica produïda al menjador dels treballadors s'ha de dipositar al contenidor específic per a matèria orgànica. El servei de neteja s'encarrega de buidar el contenidor del menjador dels treballadors i de dur-ne el contingut al contenidor que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella.



3.9. MATERIALS ELECTRÒNICS I INFORMÀTICS

La ferralla electrònica s'ha de dur a una planta de tractament per a poder-ne aprofitar una part dels components. Els serveis d'informàtica i d'imatge i so són els que poden produir aquest tipus de deixalles. Els proveïdors de materials electrònics i informàtics són els responsables de recollir-los i de dur-los al dipòsit controlat un cop substituïts o retirats. Els materials que han quedat obsolets per al Parlament o que són aprofitables en algun dels seus components han d'ésser lliurats a organitzacions no governamentals. En els casos en què els proveïdors no se'n puguin fer responsables, els serveis d'informàtica, d'imatge i so o de neteja han de dur aquestes deixalles a l'Ecopunt. El gestor autoritzat les recollirà periòdicament i les durà a un dipòsit controlat.

3.10. MOBLES

Els mobles que es retirin s'han de dur a un magatzem del Parlament perquè es puguin reutilitzar. Els mobles en bon estat que no es puguin reutilitzar al Parlament s'han de donar a organitzacions no governamentals, mentre que els que ja no serveixin s'han de dur a un punt verd o deixalleria. El servei de majordomia s'encarregarà d'aquestes tasques sota la coordinació i la responsabilitat del DIES.

3.11. RUNA

Les empreses constructores que facin obres al Parlament han de gestionar la runa que es produeixi. Aquestes empreses han de presentar periòdicament al DIES els comprovants que acrediten que han dut la runa produïda a un gestor autoritzat.

3.12. OLI

Al bar restaurant i al menjador dels treballadors es produeixen restes d'oli de cuina, que no s'han de llençar per l'aigüera perquè l'oli no es dissol amb l'aigua i perquè es pot reutilitzar. Al bar restaurant i al menjador dels treballadors hi haurà sengles contenidors específics per a l'oli, que recollirà periòdicament el gestor autoritzat.

3.13. BROSSA VEGETAL

El servei de Parcs i Jardins fa el manteniment de les plantes que té dins del Parlament i s'encarrega de tractar com a matèria orgànica la brossa que aquest manteniment produeix. La brossa vegetal que generin els actes institucionals o parlamentaris s'ha de tractar com a matèria orgànica. El servei de neteja s'encarregarà de dur la brossa al contenidor que l'Ajuntament de Barcelona té al parc de la Ciutadella.

3.14. MATERIAL MÈDIC

Les deixalles de risc o específiques de material mèdic s'han de dipositar en contenidors especials, atès que poden representar un risc per a la salut de les persones. Periòdicament o per avís de la persona responsable de prevenció de riscos laborals, el gestor autoritzat les ha de recollir per a dur-les a la planta de tractament, esterilitzar-les i triturar-les.

3.15. MATERIAL DE REBUIG

El material de rebuig són les deixalles que, ara per ara, no es poden reciclar o reutilitzar i que, per tant, no poden seguir cap dels circuits anteriors i es llencen sense fer-ne cap separació.



4. Recollida selectiva

Es repartiran per tot el Parlament els elements necessaris perquè es pugui fer la tria en origen de les deixalles.

4.1. ELEMENTS PER A LA RECOLLIDA SELECTIVA

Els elements per a la recollida selectiva són els següents:

- a) Safates de sobretaula. Es distribuïran safates de cartó de sobretaula per a deixar-hi el paper usat per una cara.
- b) Caixes per a sota la taula. Es distribuïran caixes de cartó per a deixar-hi el paper que s'ha de reciclar. N'hi haurà a sota de cada taula de treball.
- c) Contenidors metàl·lics. Es distribuïran per tot el Parlament diversos contenidors metàl·lics, en els quals es podrà deixar paper per a reciclar, envasos (plàstic, llaunes i brics), vidre, material de rebuig i piles. Aquests contenidors metàl·lics tindran més funcions de recollida selectiva o menys en funció del lloc on siguin.

4.2. L'ECOPUNT

A la planta baixa de l'edifici es crearà una dependència on s'emmagatzemaran les deixalles que no s'aboquen directament als contenidors de l'Ajuntament de Barcelona i que no s'enduen directament els proveïdors o els gestors. En aquesta dependència, que s'anomenarà Ecopunt, s'hi deixaran, temporalment, paper, cartó, cartutxos de tòner, piles, discos compactes, disquets i material electrònic i informàtic. Quan s'hagi acumulat prou quantitat d'un determinat material, s'avisarà el gestor autoritzat corresponent perquè passi a fer-ne la recollida.

4.3. Localització dels contenidors i de l'Ecopunt

Vegeu al final d'aquest annex el plànol de localització dels contenidors i de l'Ecopunt.

III. INFORMACIÓ I FORMACIÓ

1. Material didàctic i sessions informatives

Abans de la posada en marxa d'aquest pla, es faran unes sessions informatives adreçades a les persones que treballen al Parlament i s'editarà un fullet amb tota la informació necessària per a assegurar que tothom n'està ben informat.

2. Espai de consulta a la intranet

A la intranet del Parlament hi haurà un accés a un espai on es podran trobar tota la informació sobre aquest pla i els enllaços a altres pàgines sobre recollida selectiva i sostenibilitat.



IV. SEGUIMENT I CONTROL

1. Composició del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva

El Parlament de Catalunya té un grup de treball de seguiment de la recollida selectiva, integrat pels membres següents:

- a) Una persona en representació de la Mesa del Parlament.
- b) Una persona en representació del DIES.
- c) Una persona en representació del Consell de Personal.

2. Funcions del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva

El Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva compleix les funcions següents:

- a) Controlar que el procés de recollida selectiva s'acompleixi correctament
- b) Fer propostes relatives a la recollida selectiva
- c) Valorar els resultats obtinguts
- d) Fer pedagogia de les actituds més adequades

3. Informe del Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva

El Grup de Treball de Seguiment de la Recollida Selectiva s'ha de reunir com a mínim un cop l'any i ha d'elaborar un informe sobre les actuacions relatives a la recollida selectiva acomplertes l'any anterior i sobre els resultats obtinguts. També s'hi pot proposar l'adopció de mesures per al nou període. Aquest informe s'ha de trametre a la Mesa del Parlament perquè l'aprovi.

4. Responsable del control de la recollida selectiva

El DIES, com a responsable de l'aplicació de la recollida selectiva, ha de nomenar una persona d'aquest departament perquè compleixi les tasques necessàries per tal que la recollida selectiva es dugui a terme correctament.

5. Certificats de lliurament als gestors dels dipòsits controlats

La persona responsable de l'aplicació de la recollida selectiva del DIES ha de controlar que els proveïdors i els gestors de les deixalles presentin periòdicament els certificats de lliurament als punts verds fixos o als dipòsits controlats de les deixalles generades al Parlament.

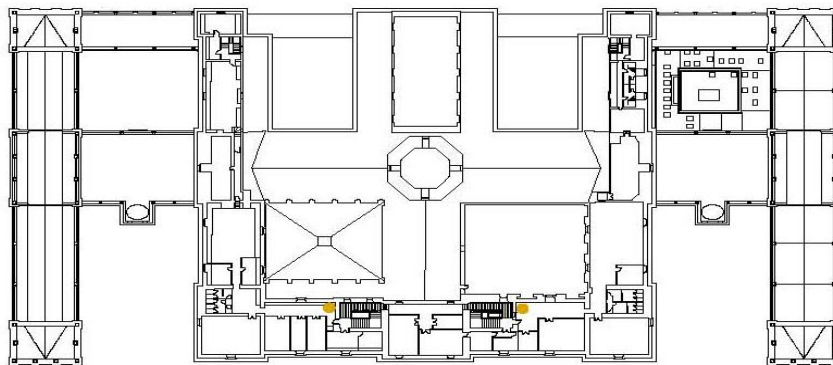
6. Revisió de les clàusules dels contractes

Els Serveis Jurídics han de revisar els contractes administratius amb proveïdors o de qualsevol altre tipus per tal que, si escau, s'hi incloguin les clàusules mediambientals i d'obligatorietat de la recollida selectiva de deixalles que siguin pertinents.

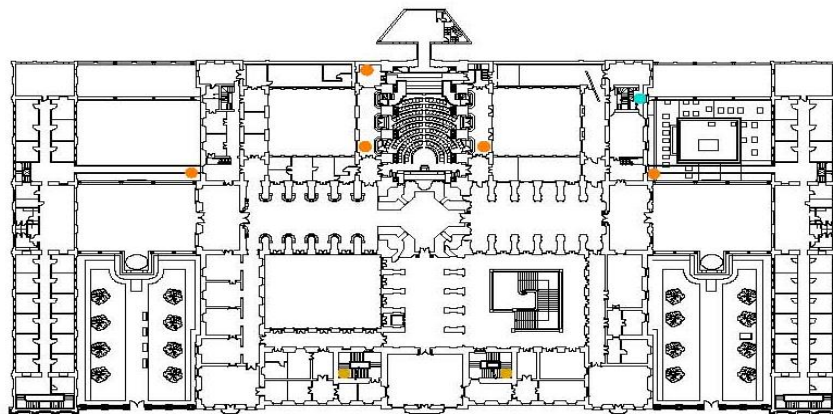


PARLAMENT DE CATALUNYA

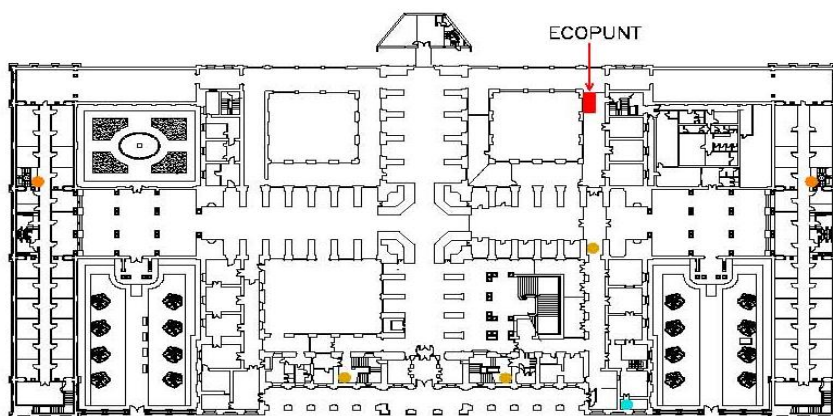
PLÀNOL DE LOCALITZACIÓ DELS CONTENIDORS I DE L'ECOPUNT



PLANTA GOLFES



PLANTA NOBLE



PLANTA BAIXA



x 2



x 7



x 7



PARLAMENT DE CATALUNYA

QUADRE DEL CIRCUIT DE LES DEIXALLES

DEIXALLA	ON ES PRODUUEIX	ON ES DEIXA	QUI LA RECULL	ON VA	QUI LA GESTIONA	ON ACABA I QUÈ SE'N FA
PAPER I CARTRÓ CER: 200101 (NP)	Arreu	Capses de sota taula, Ecopunt/contenidors Capses de sobretaula	Servei de neteja	Ecopunt	Empresa contractada per a la gestió de residus	Paper reciclat Paper ecològic Reutilització
ENVASOS CER: 200139 (NP)	Bar restaurant	Contenidors del bar	Serveis de bar i restaurant	Contenedor groc ubicat al parc	Ajuntament BCN	Planta de triatge ➡ Bosses de plàstic Mobiliari urbà Nous envasos Aglomerats Reutilització components
	Menjador treballadors	Contenidors menjador	Servei de neteja			
	Altres	Ecopunt/contenidors	Servei de neteja			
VIDRE CER: 200102 (NP)	Bar restaurant	Contenidors del bar	Serveis de bar i restaurant	Retorn al proveïdor	Proveïdor de begudes	Reutilització
				Contenedor verd ubicat al parc	Ajuntament BCN	Planta de reciclatge
	Menjador treballadors	Contenidors menjador	Servei de neteja	Contenedor verd ubicat al parc	Ajuntament BCN	
	Altres	Ecopunt	Servei de neteja			
PILES CER: 160602 (P) CER: 160603 (P)	Arreu	Ecopunt	Servei de neteja	Ecopunt	Empresa contractada per a la gestió de residus	Planta de tractament ➡ Separació del mercuri i de metalls bioacumulatius



PARLAMENT DE CATALUNYA

						(altament contaminants)
DISCOS COMPACTES, DISQUETS CER: 160213 (NP)	Arreu	Ecopunt/contenidors	Servei de neteja	Ecopunt	Empresa contractada per a la gestió de residus	
CARTUTXOS I TÒNERS CER: 80317 (P)	Arreu	S'intercanvia per un de nou en fer una comanda	Servei de material	Ecopunt	Empresa contractada per a la gestió de residus/proveïdor de tòners i cartutxos	Reutilització
FLUORESCENTS I BOMBETES CER: 200121 (P)	Arreu	Ecopunt	Empresa de manteniment	Ecopunt	Empresa contractada per a la gestió de residus	Planta de tractament → Recuperació del mercuri Vidre Càpsules d'alumini

DEIXALLA	ON ES PRODUUEIX	ON ES DEIXA	QUI LA RECULL	ON VA	QUI LA GESTIONA	ON ACABA I QUÈ SE'N FA
ORGÀNICA CER: 200108 (NP)	Bar restaurant	Contenidors del bar	Serveis de bar i restaurant	Contenidors marró ubicat al parc	Ajuntament BCN	Planta de compostatge
	Menjador treballadors	Contenidors menjador	Servei de neteja			
	Departament d'Informàtica	Ecopunt	Dept. d'Informàtica		Empresa contractada per a la	Deixalleria



PARLAMENT DE CATALUNYA

DEIXALLA	ON ES PRODUUEIX	ON ES DEIXA	QUI LA RECULL	ON VA	QUI LA GESTIONA	ON ACABA I QUÈ SE'N FA
APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS CER: 160213 (P)			Servei de neteja	Ecopunt / reutilització ONG	gestió de residus	
	Àrea de l'Audiovisual	Ecopunt	Àrea de l'Audiovisual			
	Arreu	Ecopunt	Servei de neteja			
MOBLES CER: 200135 (NP)	Arreu		Majordomia / empresa de manteniment	Magatzems	Donacions a ONG / Punt verd fix de l'Ajuntament BCN	Reutilització
RUNA CER: 170904 (NP)	Espais on es desenvolupen obres	Sacs i contenidors d'obra	Empresa constructora o de manteniment		Empresa constructora o de manteniment	Dipòsit controlat de runa/ Material de reompliment
OLIS CER: 200125 (NP)	Bar restaurant	Contenidors del bar	Empresa subcontractada per a la gestió de residus		Empresa contractada per a la gestió de residus	Planta de tractament ⇄
	Menjador treballadors	Contenidors menjador				Biodièsel Altres olis Sabó, cosmètics
JARDINERIA CER: 20103(NP)	Zones enjardinades		Parcs i Jardins	Parcs i Jardins	Parcs i Jardins	Planta de compostatge
			Servei de neteja	Contenidor marró ubicat al parc	Ajuntament BCN	



PARLAMENT DE CATALUNYA

DEIXALLA	ON ES PRODUUEIX	ON ES DEIXA	QUI LA RECUll	ON VA	QUI LA GESTIONA	ON ACABA I QUÈ SE'N FA
FRACCIÓ RESTA CER: 200301 (NP)	Arreu	Papereres de rebuig	Servei de neteja	Contenidor gris ubicat al parc	Ajuntament BCN	Dipòsit controlat / Ecoparc / Incineradora
MEDICAMENTS CADUCATS CER: 200132 (P)	Servei mèdic	Servei mèdic	Servei mèdic	Farmàcies	Farmàcies	Descomposició química
RESIDUS SANITARIS TIPUS III (TALLANTS I PUNXANTS) CER: 180103 (P)	Servei mèdic	Servei mèdic	Servei mèdic	Empresa contractada per a la gestió de residus mèdics	Empresa contractada per a la gestió de residus mèdics	

DEIXALLA	ON ES PRODUUEIX	ON ES DEIXA	QUI LA RECUll	ON VA	QUI LA GESTIONA	ON ACABA I QUÈ SE'N FA
RESIDUS SANITARIS TIPUS II (GASES I MATERIALS DE CURES) CER: 180104 (NP)	Servei mèdic	Servei mèdic	Servei mèdic	Empresa contractada per a la gestió de residus mèdics	Empresa contractada per a la gestió de residus mèdics	
AEROSOLS CER: 140603 (P)	Arreu	Magatzem del servei de neteja	Servei de neteja	Magatzem del servei de neteja	Punt verd de l'Ajuntament de BCN	



PARLAMENT DE CATALUNYA

ENVASOS DE PRODUCTES PERILLOSO CER: 150110(P)	Servei de neteja / bar restaurant	Magatzem del servei de neteja	Servei de neteja	Magatzem del servei de neteja	Punt verd de l'Ajuntament de BCN	Neteja dels envasos i reutilització
BATERIES DELS SAI CER: 200133 (P)	Sala de SAI	Sala de SAI	Empresa mantenedora dels equips de SAI		Empresa mantenedora dels equips de SAI	Planta de tractament → Separació del mercuri i de metalls bioacumulatius (altament contaminants)
METALLS CER: 200140 (NP)	Arreu	Ecopunt	Servei de neteja	Empresa contractada per a la gestió de residus	Empresa contractada per a la gestió de residus	Segregació i reutilització

CER: Codi europeu de residus

Darrera actualització: juny del 2019

ANNEX 1.4. REQUISITS AMBIENTALS QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE EN L'EXECUCIÓ DELS SERVEIS DE BAR I RESTAURANT DEL PALAU DEL PARLAMENT DE CATALUNYA

I. CONSIDERACIONS GENERALS

La finalitat principal d'aquest annex és l'adopció de criteris ambientals per al desenvolupament de l'activitat de restauració a partir dels requisits que es puguin exigir en el procés de contractació del servei. Addicionalment, ha de ser útil també per als gestors i els responsables dels establiments i també per als treballadors i els usuaris.

Aquest annex se centra en l'estudi de les activitats i els processos emmarcats dins el servei de restauració sense analitzar l'obtenció dels recursos primaris, la gestió dels productes i els subproductes ni els elements constructius de l'establiment. Aquests aspectes, per la seva complexitat i l'ampli ventall d'actuacions que impliquen, necessiten un estudi particular i, a més, no depenen directament del servei, i, per tant, no estan subjectes al plec de condicions de la contractació.

Quan es parla d'ambientalització es fa referència a la integració de consideracions ambientals en els processos de presa de decisions i desenvolupament de les activitats. Si es vol introduir el vessant ambiental en un servei perquè aquest sigui més sostenible, cal que aquest aspecte s'integri des de l'inici en el procés normal de disseny i organització del servei. Perquè els criteris ambientals siguin



implantats amb èxit, cal que els responsables del servei assumeixin el compromís de vetllar per les premisses de sostenibilitat marcades.

Cal anar incorporant en l'activitat diària i en l'organització del servei de restauració els objectius globals recollits per l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible que va ésser aprovada per l'Assemblea General de les Nacions Unides el 25 de setembre del 2015, mitjançant la resolució ***Transformar el nostre món: l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible***, amb l'objectiu d'estimular l'acció en cinc esferes d'importància crítica: les persones, el planeta, la prosperitat, la pau i els partenariats.

És necessari caminar cap a un concepte de servei que s'interrelacioni amb la sostenibilitat i amb l'objectiu que el valor dels recursos, els materials d'elaboració i els productes finals es mantinguin en l'activitat econòmica, durant la major part del temps, minimitzant la generació de residus.

S'ha d'incorporar en la gestió diària del servei la normativa de la Unió Europea que aposta clarament per la reducció dels plàstics fins a arribar a l'erradicació total dels recipients de plàstic d'un sol ús.

Cal transitar d'una economia lineal (produir, usar i llençar) a una de caràcter circular (reduir, refusar i reciclar), que és el pal de paller de l'estratègia econòmica estructural de la Unió Europea per al 2030. L'objectiu és preservar i millorar els recursos naturals, optimitzar-ne l'ús i fomentar l'eficiència del sistema econòmic.

Els responsables del servei, tant els del Parlament com els de la mateixa empresa adjudicatària, han de treballar seguint les premisses següents:

Integrar el projecte de sostenibilitat del servei en tots els nivells organitzatius, incloent-hi els màxims responsables del servei, els treballadors i els usuaris.

Destinar els recursos humans i econòmics necessaris per a aconseguir els objectius fixats.

Designar un responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat i coordini les accions adients.

Implicar en el projecte tots els actors que s'hi relacionen (personal de manteniment, gestor d'espais, personal propi, etc.).

Fer visibles les iniciatives dutes a terme, informar-ne els treballadors i els usuaris i fer-los-en partícips, tot procurant sensibilitzar-los sobre aspectes i problemàtiques ambientals.

Fer visibles les iniciatives dutes a terme, organitzar actuacions de difusió i crear espais de diàleg amb els treballadors i els usuaris.

La implantació de les millores ambientals comença pel coneixement dels principals efectes ambientals que genera la prestació del servei i per la planificació posterior dels criteris ambientals i les actuacions que cal incorporar en el procés de disseny i d'organització del servei a fi de minimitzar-los.

A grans trets, la instal·lació de qualsevol servei té una incidència sobre el medi ambient derivada dels desplaçaments que genera, dels recursos que consumeix, dels materials necessaris per a desenvolupar-lo i de la generació de residus i emissions.

Si es consideren tres àmbits d'influència, els principals impactes ambientals són:

1. DERIVATS DE L'ÚS DE MATERIALS (CONSUM DE RECURSOS I GENERACIÓ DE RESIDUS)

El desenvolupament d'un servei sempre comporta el consum de recursos naturals, tant els utilitzats per a elaborar els productes mateixos com els elements necessaris per als usuaris o el manteniment de les instal·lacions, entre d'altres. El consum d'aquests productes té uns impactes ambientals associats al llarg de tot el cicle de vida d'aquests, és a dir, des de l'adquisició de les matèries primeres,



la producció i el seu ús o consum fins que esdevenen residus, que han de ser gestionats correctament per a minimitzar-ne l'impacte ambiental.

Cal aplicar mesures per a minimitzar l'ús de recipients i parament plàstic d'un sol ús i del servei per a emportar-se. Amb caràcter general, s'han d'adoptar mesures que facilitin la transició d'una economia lineal (produir, usar i tirar) vers una economia circular basada en un sistema d'aprofitament de recursos (reducció, reutilització i reciclatge).

2. DERIVATS DE L'ÚS DELS ESPAIS (CONSUM ENERGÈTIC I D'AIGUA)

L'ús dels espais on s'ubica el servei comporta el consum de recursos energètics (principalment, combustibles fòssils) per a la producció de l'energia necessària per a la climatització i la il·luminació dels recintes i per al funcionament dels aparells elèctrics i electrònics. El consum d'aquests recursos energètics comporta l'emissió a l'atmosfera de gasos d'efecte d'hivernacle, causants del canvi climàtic global. Un altre recurs natural que es consumeix en aquests espais és l'aigua, amb la consegüent generació d'aigües residuals.

3. DERIVATS DE LA MOBILITAT (TRANSPORT DE PRODUCTES I PERSONAL)

Generalment, els serveis de restauració generen una mobilitat produïda pel transport dels productes i els materials necessaris per a desenvolupar l'activitat i pel desplaçament dels treballadors. Aquests desplaçaments tenen un impacte ambiental, el grau del qual varia en funció del mitjà de transport utilitzat i la distància recorreguda. Tots els mitjans de transport, però, consumeixen energia, tant de manera directa en forma de combustible fòssil, com en el cas dels vehicles de tracció, o d'electricitat, com el tren en transportar els productes elaborats, com de manera indirecta, associada a la disponibilitat dels materials necessaris per a oferir el servei. El consum d'aquesta energia comporta unes emissions a l'atmosfera que contribueixen al canvi climàtic global.

II. CONSELLS DE BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS

Aquest apartat s'ha elaborat amb l'objectiu de complementar de manera directa la guia d'ambientalització dels menjadors col·lectius per mitjà d'una sèrie de consells adreçats als diferents agents que intervenen en aquesta activitat. En aquest sentit, els consells s'adrecen principalment als gestors i als treballadors o personal del servei i també als seus proveïdors i usuaris. Cal remarcar que la variabilitat de la tipologia de servei –menjador, cafeteria, serveis d'àpats especials o càterin, restaurant o autoservei– ha fet necessari considerar només els consells que, en cada cas, són més aplicables.

A continuació es fa un recull d'alguns d'aquests consells:

1. Consells per als gestors dels serveis

1.1. IMPULSAR UNA GESTIÓ AMBIENTAL CORRECTA

És important que el responsable del servei tingui coneixement de tots els aspectes ambientals d'aquest i sigui capaç de resoldre les incidències i prendre part en les decisions que implica. Les funcions que ha d'assumir són:

- Tenir coneixement de la normativa ambiental i les bones pràctiques que es poden aplicar al servei i exigir que es compleixin.
- Tenir un control dels consums del servei (energia, aigua, materials, envasos, etc.) i dels residus generats per tipologies. Pel que fa als consums energètics i d'aigua, se li han de facilitar les dades de consums des del Parlament, perquè pugui prendre mesures d'eficiència.



c) Resoldre les incidències i els dubtes de caràcter ambiental que puguin aparèixer.

1.2. ESTABLIR UNA POLÍTICA DE COMPRES AMBIENTALMENT CORRECTES

Una bona política de compres permet escollir els proveïdors i els sistemes més eficients i evitar el consum de recursos procedents de fonts no sostenibles. La política de compres ambientalment correctes ha de seguir els criteris següents:

- a) A l'hora d'escollir un producte, donar prioritat als que disposen d'una ecoetiqueta.
- b) Quan s'escullin productes que encara no disposen d'ecoetiqueta, donar preferència als que incorporen materials reciclats, que es poden reutilitzar o que són fàcilment reciclables. Per exemple, amb l'objectiu de reduir la generació de residus, és recomanable utilitzar gots de vidre i d'altres materials com el policarbonat, que, amb prestacions semblants a les del vidre (transparència, aparença, etc.), resisteixen millor al trencament i permeten la reutilització. És també aconsellable utilitzar tovallons de paper reciclat i paper de cuina reciclat.
- c) Escollir productes de baixa toxicitat per a l'entorn, sobretot pel que fa als productes de neteja. Els problemes ambientals lligats a la neteja són la càrrega tòxica de les aigües residuals per clor (lleixiu) i per altres substàncies agressives, la generació de dipòsits de substàncies perilloses i els possibles efectes d'aquestes sobre la salut. Cal prioritzar l'ús de detergents que disposen d'ecoetiqueta, fets d'ingredients naturals (oli vegetal natural, llimona, vinagre, etc.) i biodegradables.
- d) Contactar amb proveïdors que permeten el retorn dels envasos o la reducció de l'embalatge dels productes. És recomanable prioritzar la compra de productes frescos i a granel per a reduir els embalatges. Els embalatges que s'utilitzen han de ser reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%. També és important escollir les dimensions de l'envàs del producte en funció de la freqüència d'ús que se'n faci, és a dir, escollir productes en envàs gran si s'utilitzen molt i en envàs petit si no tenen gaire sortida.
- e) Escollir preferentment proveïdors que disposen d'una certificació ISO 14001 o EMAS o d'una política ambiental a l'empresa.

1.3. UTILITZAR MESURES DE CONTROL I REDUCCIÓ DEL CONSUM D'AIGUA

És necessari i prioritari introduir mesures de control i reducció del consum d'aigua. En aquest sentit, cal aplicar sempre que sigui possible les tecnologies que afavoreixen la reducció del consum d'aigua. Els punts principals de consum d'aigua són a la cuina.

1.4. IMPLANTAR UNA CORRECTA RECOLLIDA SELECTIVA DE RESIDUS

La reducció de la generació de residus és la solució més favorable. En cas que la generació de residus sigui inevitable, cal establir una separació diferenciada de residus per a dipositar-los en contenidors específics; aquesta separació ha de permetre la recollida i el tractament selectiu dels residus.

1.5. FOMENTAR UN TRANSPORT EFICIENT I MÉS SOSTENIBLE

1. El transport és una de les fonts de contaminació local més importants. A més dels impactes ambientals derivats del consum de combustibles fòssils, els problemes de trànsit creen ambients poc salubres i confortables. Cal evitar la distribució dels productes del magatzem als establiments en hores punta per a estalviar els problemes de trànsit i optimitzar les rutes.
2. És molt interessant des del punt de vista ambiental conèixer la quantitat de CO₂ que s'emet durant el servei, ja que es pot utilitzar aquesta dada com un indicador de l'impacte ambiental derivat d'aquesta activitat. Les emissions de CO₂ derivades del transport s'haurien de tenir en compte, sobretot en serveis com el d'àpats especials o les màquines de venda automàtica. Hi ha moltes màquines que permeten calcular aquestes emissions d'una manera relativament senzilla.



1.6. ESTABLIR MECANISMES D'INFORMACIÓ I FORMACIÓ PER ALS TREBALLADORS

Les mesures de millora ambiental aplicades serveixen de poc si els treballadors les desconeixen o no les apliquen. Així, cal invertir en informació i formació als treballadors mitjançant sessions formatives, pòsters recordatoris o tríptics explicatius.

1.7. DIFONDRE LES BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS ENTRE ELS USUARIS

1. També és important tenir informació dirigida als usuaris o clients del servei per a fer-los notar que es duen a terme bones pràctiques ambientals en la gestió del servei i que se'ls agraeix la col·laboració.
2. Es pot aprofitar aquesta comunicació per a difondre també missatges ambientals i fomentar així la sensibilització ambiental dels clients.

2. Consells per als treballadors

2.1. CONSELLS AMB RELACIÓ AL CONSUM DE RECURSOS

2.1.1. Cal evitar l'excés de consum d'aigua fent un ús eficient del recurs.

- a) En qualsevol establiment de restauració l'aigua és un recurs àmpliament utilitzat i és necessari minimitzar-ne el consum. Cal fer un ús responsable de l'aigua, que garanteixi que només se n'utilitza la necessària. L'estalvi d'aigua ha de ser un hàbit adquirit per qualsevol treballador de l'establiment.
- b) És important mantenir les aixetes tancades quan no se'n fa ús i utilitzar els equipaments, com el rentaplats, amb la càrrega completa.

2.1.2. Cal fer un ús racional de l'energia.

En aquest sentit s'aconsella:

- a) Reduir el consum d'energia encenent els llums només quan sigui necessari i aprofitant al màxim la llum natural.
- b) En els períodes de temps en què la cuina és tancada, no utilitzar il·luminació.
- c) Utilitzar tots els equipaments al màxim de capacitat per a aprofitar-ne l'activitat.
- d) Mantenir tancades les portes de les neveres, tant les de gran capacitat com les d'aparador.
- e) Preveure amb antelació l'ús dels aliments congelats, de manera que la descongelació es pugui portar a terme posant-los primer a la nevera i, per tant, aportant fred al compartiment.
- f) Quan la nevera presenta un gruix de gel de més de 5 mm, descongelar l'aparell perquè, si el gruix augmenta, es pot produir un sobreconsum de fins al 30%.
- g) Quan s'han de fer servir els forns, preescalfar els aparells un temps abans d'iniciar l'activitat, i mantenir-los a temperatura mínima quan no s'han d'utilitzar, i evitar obrir-ne les portes.
- h) Quan es fa servir el microones, no excedir-se en la potència i ajustar-la per a cada aliment. També és important comprovar periòdicament que el tancament de la porta és l'adequat i que no hi ha cap defecte que provoqui un malbaratament de calor. Es recomana tenir el microones sempre net de residus per a garantir-ne el bon funcionament.



2.2. CONSELLS AMB RELACIÓ A LA MANIPULACIÓ I L'EMMAGATZEMATGE DE PRODUCTES

El bon estat dels aliments és un objectiu bàsic de qualsevol establiment que es dediqui a la restauració. Molts aliments necessiten temperatures adequades per al seu manteniment, especialment durant la temporada d'estiu, en què estan subjectes a un ambient exterior desfavorable. A més, tots els productes envasats requereixen un control que en garanteixi el consum abans de complir la data de caducitat. Cal, per tant, incidir en aspectes que assegurin la qualitat del producte i evitin la generació innecessària de residus. En aquesta línia es recomana:

2.2.1. Garantir que no es trenqui la cadena del fred dels productes

És important que els aliments no perdin en cap moment el fred, per a assegurar-ne la qualitat. Per a aconseguir-ho és necessari:

- a) Garantir que el magatzem d'origen manté les condicions idònies per a conservar els aliments en bon estat.
- b) Comptar amb un transport isotèrmic i, en el cas que calgui, amb un de frigorífic. S'han de fer revisions periòdiques dels sistema de climatització.
- c) Dissenyar les rutes de distribució de manera que s'estalvi temps i desplaçaments.
- d) Un cop els aliments arribin a l'establiment, organitzar l'entrada a les neveres de manera que tinguin l'espai assegurat, que es minimitzi el temps que estan a l'exterior i que s'estableixin prioritats. Per tant, periòdicament, s'ha de revisar l'adequació dels espais.

2.2.2. Mantenir les neveres i els congeladors a una temperatura adequada

Per a garantir la bona qualitat dels aliments i que els equipaments funcionin d'una manera eficient, cal minimitzar les pèrdues de temperatura, amb què s'evita, per tant, una despesa energètica innecessària. Per a això, cal:

- a) Mantenir les portes de les neveres i dels congeladors perfectament tancades i minimitzar-ne el temps d'obertura.
- b) Revisar el funcionament correcte de les portes de les neveres i els congeladors perquè no tinguin pèrdues. Per a verificar el bon funcionament de l'equipament, s'hi pot posar un full de paper, tancar la porta i provar de treure el full. Si no fa resistència és que les juntes estan gastades.
- c) Graduar la temperatura de les neveres (entre +3 °C i +5 °C a la banda més freda i entre +8 °C i +10 °C a la banda menys freda). Disminuir la temperatura no fa que els aliments es conservin millor, però un grau menys de temperatura representa un augment del consum d'entre un 5% i un 7% i la formació de gel més ràpidament.



2.2.3. Organitzar els productes per a garantir-ne el consum correcte

És important evitar que els productes compleixin la data de caducitat. Per a això és necessari:

- a) Organitzar els productes per data de caducitat, tant a dins de les neveres com en els espais d'emmagatzematge, de manera que es trobin en primera posició els de data de caducitat més curta – pràctica coneguda amb el nom de FIFO (*first in, first out*). Per aquest motiu, quan arriben les noves càrregues cal dedicar un temps a redistribuir els productes.
- b) Portar un control de les necessitats per a fer previsions a curt termini i garantir que només es comprin els productes el consum dels quals està assegurat.
- c) Cobrir els plats cuinats i embolicar bé els aliments per a reduir el risc de contaminació entre els aliments, la propagació d'olors i la formació de gel. També cal evitar col·locar aliments calents o tebis a la nevera o congelador si sanitàriament és permès.

2.2.4. Estructurar el magatzem per optimitzar-ne l'espai

L'espai disponible és reduït o, si més no, limitat, i hi ha poques zones d'emmagatzematge que permetin tenir els productes amb un accés fàcil.

- a) Cal dissenyar la distribució dels productes i organitzar-los per mides i prioritat de consum en els diferents espais.
- b) És aconsellable evitar, sempre que sigui possible, els embalatges externs i emmagatzemar els productes de manera que ocupin menys espai i se'n faciliti l'ús.
- c) Qualsevol producte que entra a la cuina o a la barra ha de ser desproveït de l'embalatge extern per minimitzar l'espai que ocupa i evitar la generació de residus –com, per exemple, el cartró – dins la cuina. Cal, però, potenciar la reutilització del major nombre de recursos disponibles.

2.3. CONSELLS AMB RELACIÓ A LA NETEJA I EL MANTENIMENT

La neteja, en la majoria dels casos, representa un consum d'aigua i energia molt important i una generació de residus destacable. A més, la utilització en excés de productes de neteja pot generar problemes de contaminació. D'altra banda, el servei necessita un manteniment permanent que garanteixi que es troba en perfectes condicions per a ser utilitzat. Es recomana:

2.3.1. Minimitzar el consum d'aigua, energia i productes de neteja

Els encarregats de la neteja de l'establiment han de prestar un servei al màxim d'eficient possible i garantir-ne els resultats amb el major estalvi. Per a això cal:

- a) Fer un ús responsable de l'aigua i l'energia evitant-ne el malbaratament.
- b) Utilitzar la quantitat estricta i necessària dels productes de neteja que garanteixin uns resultats adequats.

2.3.2. Gestionar adequadament els residus

La neteja és una activitat que genera residus. L'impacte principal d'aquesta activitat prové de l'ús de productes agressius.



- a) Cal separar els residus generats per la neteja i assegurar-se que tots els que han estat en contacte amb els productes es porten a la deixalleria.
- b) Els envasos que no han contingut cap producte perillós es poden separar en el contenidor d'envasos general.

2.3.3. Garantir que no hi ha pèrdues en el sistema de canonades i aixetes

Un sistema de distribució d'aigua que presenta desperfectes pot provocar pèrdues importants del recurs i augmentar-ne el consum. Cal fer un control periòdic de l'estat de les canonades i les aixetes.

2.3.4. Manteniment de galledes i cubells

L'ús continuat de les galledes i els cubells fa que sovint presentin problemes de brutícia i pudors. Per a això cal:

- a) Establir un control dels cubells i les galledes per a avaluar-ne l'estat i fer-ne la neteja.
- b) Detectar els desperfectes i substituir els cubells i les galledes en mal estat.

2.4. CONSELLS AMB RELACIÓ ALS RESIDUS

Una recollida adequada facilita, sens dubte, la gestió correcta dels residus. Els treballadors han de contribuir al màxim perquè aquesta tasca es porti a terme amb èxit. En aquesta línia cal:

2.4.1. Adequar-se a les necessitats requerides pel sistema de recollida

- a) Cal que els treballadors estiguin informats del sistema i el circuit de recollida de residus.
- b) Els treballadors s'han d'adaptar al sistema i conèixer les hores de recollida per a donar sortida als residus de la manera més eficient possible i evitar acumulacions innecessàries.

2.4.2. Evitar els abocaments externs

- a) S'ha de garantir que les bosses d'escombraries es troben en bon estat i no deixar cap residu fora de la galleda o el cubell.
- b) És important garantir l'ús dels cubells i les galledes fins que s'assoleixi el màxim de capacitat.

2.4.3. Gestionar adequadament els residus

El treballador ha de portar a terme la separació de les diferents fraccions i vetllar pel correcte ús i manteniment dels cubells i les galledes.



PARLAMENT DE CATALUNYA

ANNEX 1.5. PLÀNOL DEL BAR RESTAURANT I LA CUINA



PARLAMENT DE CATALUNYA



PARLAMENT DE CATALUNYA
DEPARTAMENT D'INFRASTRUCTURES
EQUIPAMENT I SEURETAT

PARLAMENT
DE CATALUNYA
PLAÇA JOAN FIVELLER, 1
08003 BARCELONA

Títol de plànol
DGA 01 D
PLANTA BAIXA
DISTRIBUCIÓ

Data
Maig 2022

Escala: 1/900



Plànol
01



ANNEX 5: PLÀNOL INSTAL·LACIONS BAR RESTAURANT I CUINA



PARLAMENT DE CATALUNYA

ANNEX 2.1. MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA AL PALAU DEL PARLAMENT DE CATALUNYA



PARLAMENT DE CATALUNYA

NÚM.	PLANTA	EMPLAÇAMENT	MÀQUINA DE CAFÈS	MÀQUINA DE REFRESCOS I AIGÜES	MÀQUINA DE MENJAR SALUDABLE
1	BAIXA	PATI DEL DEPARTAMENT D'INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I SEGURETAT (al costat del bar restaurant)	1		
2	BAIXA	PATI DEL DEPARTAMENT D'INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I SEGURETAT (al costat del bar restaurant)		1	
3	BAIXA	PATI DEL DEPARTAMENT D'INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I SEGURETAT (al costat del bar restaurant)			1
4	BAIXA	PATI DEL DEPARTAMENT D'ESTUDIS PARLAMENTARIS (al costat de la biblioteca)	1		
5	BAIXA	PATI DEL DEPARTAMENT D'ESTUDIS PARLAMENTARIS (al costat de la biblioteca)		1	
6	BAIXA	ALA ESQUERRA	1		
7	BAIXA	ALA ESQUERRA		1	
8	BAIXA	ALA DRETA	1		
9	BAIXA	ALA DRETA		1	
10	BAIXA	ZONA DELS MOSSOS D'ESQUADRA	1 petita sense instal·lació		
11	NOBLE	ALA ESQUERRA	1		



PARLAMENT DE CATALUNYA

12	GOLFES	ALA DRETA, DEPARTAMENT DE GESTIÓ PARLAMENTÀRIA	1		
13	GOLFES	ALA DRETA, DEPARTAMENT DE GESTIÓ PARLAMENTÀRIA		1	
SUMA			7	5	1



ANNEX 2.2. REQUISITS AMBIENTALS QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE EN L'EXECUCIÓ DELS SERVEIS DE BAR I RESTAURANT DEL PALAU DEL PARLAMENT DE CATALUNYA

I. CONSIDERACIONS GENERALS

La finalitat principal d'aquest annex és adoptar criteris ambientals per al desenvolupament de l'activitat de restauració a partir dels requisits que es puguin exigir en el procés de contractació del servei. Addicionalment, ha d'ésser útil també per als gestors i els responsables dels establiments i també per als treballadors i els usuaris.

Aquest annex se centra en l'estudi de les activitats i els processos emmarcats dins el servei de restauració sense analitzar l'obtenció dels recursos primaris, la gestió dels productes i els subproductes ni els elements constructius de l'establiment. Aquests aspectes, per la seva complexitat i l'ampli ventall d'actuacions que impliquen, necessiten un estudi particular i, a més, no depenen directament del servei, i, per tant, no estan subjectes al plec de condicions de la contractació.

Quan es parla d'ambientalització es fa referència a la integració de consideracions ambientals en els processos de presa de decisions i desenvolupament de les activitats. Si es vol introduir el vessant ambiental en un servei perquè aquest sigui més sostenible, cal que aquest aspecte s'integri des de l'inici en el procés normal de disseny i organització del servei. Perquè els criteris ambientals siguin implantats amb èxit, cal que els responsables del servei assumeixin el compromís de vetllar per les premisses de sostenibilitat marcades.

Cal anar incorporant en l'activitat diària i en l'organització del servei de restauració els objectius globals recollits per l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible, que va ésser aprovada per l'Assemblea General de les Nacions Unides el 25 de setembre del 2015, mitjançant la resolució *Transformar el nostre món: l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible*, amb l'objectiu d'estimular l'acció en cinc esferes d'importància crítica: les persones, el planeta, la prosperitat, la pau i els partenariats.

Cal caminar cap a un concepte de servei que s'interrelacioni amb la sostenibilitat i amb l'objectiu que el valor dels recursos, els materials d'elaboració i els productes finals es mantinguin en l'activitat econòmica durant la major part del temps i es minimitzi la generació de residus.

S'ha d'incorporar en la gestió diària del servei la normativa de la Unió Europea que aposta clarament per la reducció dels plàstics fins a arribar a l'erradicació total dels recipients de plàstic d'un sol ús.

Cal transitar d'una economia lineal (produir, usar i llençar) a una de caràcter circular (reduir, refusar i reciclar), que és el pal de paller de l'estratègia econòmica estructural de la Unió Europea per al 2030. L'objectiu és preservar i millorar els recursos naturals, optimitzar-ne l'ús i fomentar l'eficiència del sistema econòmic.

Els responsables del servei, tant els del Parlament com els de la mateixa empresa adjudicatària, han de treballar seguint les premisses següents:

- Integrar el projecte de sostenibilitat del servei en tots els nivells organitzatius, incloent-hi els màxims responsables del servei, els treballadors i els usuaris.
- Destinar els recursos humans i econòmics necessaris per a aconseguir els objectius fixats.
- Designar un responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat i coordini les accions adequades.
- Implicar en el projecte tots els actors que s'hi relacionen (personal de manteniment, gestor d'espais, personal propi, etc.).



- Fer visibles les iniciatives dutes a terme, informar-ne els treballadors i els usuaris i fer-los-en partícips, tot procurant sensibilitzar-los sobre aspectes i problemàtiques ambientals.
- Fer visibles les iniciatives dutes a terme, organitzar actuacions de difusió i crear espais de diàleg amb els treballadors i els usuaris.

La implantació de les millores ambientals comença pel coneixement dels principals efectes ambientals que genera la prestació del servei i per la planificació posterior dels criteris ambientals i les actuacions que cal incorporar en el procés de disseny i d'organització del servei a fi de minimitzar-los.

A grans trets, la instal·lació de qualsevol servei té una incidència sobre el medi ambient derivada dels desplaçaments que genera, dels recursos que consumeix, dels materials necessaris per a desenvolupar-lo i de la generació de residus i emissions.

Si es consideren tres àmbits d'influència, els principals impactes ambientals són:

1. DERIVATS DE L'ÚS DE MATERIALS (CONSUM DE RECURSOS I GENERACIÓ DE RESIDUS)

El desenvolupament d'un servei sempre comporta el consum de recursos naturals, tant els utilitzats per a elaborar els productes mateixos com els elements necessaris per als usuaris, el manteniment de les instal·lacions, etc. El consum d'aquests productes té uns impactes ambientals associats al llarg de tot el cicle de vida d'aquests, és a dir, des de l'adquisició de les matèries primeres, la producció i el seu ús o consum fins que esdevenen residus, que s'han de gestionar correctament per a minimitzar-ne l'impacte ambiental.

Cal aplicar mesures per a minimitzar l'ús de recipients i parament plàstic d'un sol ús i del servei per a emportar-se. En caràcter general, s'han d'adoptar mesures que facilitin la transició d'una economia lineal (produir, usar i tirar) vers una economia circular basada en un sistema d'aprofitament de recursos (reducció, reutilització i reciclatge).

2. DERIVATS DE L'ÚS DELS ESPAIS (CONSUM ENERGÈTIC I D'AIGUA)

L'ús dels espais on se situa el servei comporta el consum de recursos energètics (principalment, combustibles fòssils) per a la producció de l'energia necessària per a la climatització i la il·luminació dels recintes i per al funcionament dels aparells elèctrics i electrònics. El consum d'aquests recursos energètics comporta l'emissió a l'atmosfera de gasos amb efecte d'hivernacle, causants del canvi climàtic global. Un altre recurs natural que es consumeix en aquests espais és l'aigua, amb la consegüent generació d'aigües residuals.

3. DERIVATS DE LA MOBILITAT (TRANSPORT DE PRODUCTES I PERSONAL)

Generalment, els serveis de restauració generen una mobilitat produïda pel transport dels productes i els materials necessaris per a desenvolupar l'activitat i pel desplaçament dels treballadors. Aquests desplaçaments tenen un impacte ambiental, el grau del qual varia en funció del mitjà de transport utilitzat i la distància recorreguda. Tots els mitjans de transport, però, consumeixen energia, tant de manera directa en forma de combustible fòssil, com en el cas dels vehicles de tracció, o electricitat, com en el cas del tren en transportar els productes elaborats, com de manera indirecta, associada a la disponibilitat dels materials necessaris per a oferir el servei. El consum d'aquesta energia comporta unes emissions a l'atmosfera que contribueixen al canvi climàtic global.

II. CONSELLS DE BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS

Aquest apartat s'ha elaborat amb l'objectiu de complementar de manera directa la guia d'ambientalització dels menjadors col·lectius per mitjà d'una sèrie de consells adreçats als diversos agents que intervenen en aquesta activitat. En aquest sentit, els consells s'adrecen principalment als gestors i als treballadors o personal del servei i també a llurs proveïdors i usuaris. Cal remarcar que la



variabilitat de la tipologia de servei –menjador, cafeteria, serveis d'àpats especials o càtering, restaurant o autoservei– ha fet necessari considerar només els consells que, en cada cas, són més aplicables.

A continuació es fa un recull d'alguns d'aquests consells:

1. Consells per als gestors dels serveis

1.1. IMPULSAR UNA GESTIÓ AMBIENTAL CORRECTA

És important que el responsable del servei tingui coneixement de tots els aspectes ambientals d'aquest i sigui capaç de resoldre les incidències i prendre part en les decisions que implica. Les funcions que ha d'assumir són:

- a) Tenir coneixement de la normativa ambiental i les bones pràctiques que es poden aplicar al servei i exigir que es compleixin.
- b) Tenir un control dels consums del servei (energia, aigua, materials, envasos, etc.) i dels residus generats per tipologies. Pel que fa als consums energètics i d'aigua, el Parlament li ha de facilitar les dades de consums, perquè pugui prendre mesures d'eficiència.
- c) Resoldre les incidències i els dubtes de caràcter ambiental que puguin aparèixer.

1.2. ESTABLIR UNA POLÍTICA DE COMPRES AMBIENTALMENT CORRECTES

Una bona política de compres permet escollir els proveïdors i els sistemes més eficients i evitar el consum de recursos procedents de fonts no sostenibles. La política de compres ambientalment correctes ha de seguir els criteris següents:

- a) Quan s'escullin productes, donar prioritat als que disposen d'una ecoetiqueta.
- b) Quan s'escullin productes que encara no disposen d'ecoetiqueta, donar preferència als que incorporin materials reciclats, que es poden reutilitzar o que són fàcilment reciclables. Per exemple, amb l'objectiu de reduir la generació de residus, és recomanable utilitzar gots de vidre i d'altres materials com el policarbonat, que, amb prestacions semblants a les del vidre (transparència, aparença, etc.), resisteixen millor al trencament i permeten la reutilització. És també aconsellable utilitzar tovallons de paper reciclat i paper de cuina reciclat.
- c) Escollir productes de baixa toxicitat per a l'entorn, sobretot pel que fa als productes de neteja. Els problemes ambientals lligats a la neteja són la càrrega tòxica de les aigües residuals per clor (lleixiu) i per altres substàncies agressives, la generació de dipòsits de substàncies perilloses i els possibles efectes d'aquestes sobre la salut. Cal prioritzar l'ús de detergents que disposen d'ecoetiqueta, fets d'ingredients naturals (oli vegetal natural, llimona, vinagre, etc.) i biodegradables.
- d) Contactar amb proveïdors que permeten el retorn dels envasos o la reducció de l'embalatge dels productes. És recomanable prioritzar la compra de productes frescos i a granel per a reduir els embalatges. Els embalatges que s'utilitzen han d'ésser reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%. També és important escollir les dimensions de l'envàs del producte en funció de la freqüència d'ús que se'n faci, és a dir, escollir productes en envàs gran si s'utilitzen molt i en envàs petit si no tenen gaire sortida.
- e) Escollir preferentment proveïdors que disposen d'una certificació ISO 14001 o EMAS o d'una política ambiental a l'empresa.



1.3. UTILITZAR MESURES DE CONTROL I REDUCCIÓ DEL CONSUM D'AIGUA

És necessari i prioritari introduir mesures de control i reducció del consum d'aigua. En aquest sentit, cal aplicar sempre que sigui possible les tecnologies que afavoreixen la reducció del consum d'aigua. Els punts principals de consum d'aigua són a la cuina.

1.4. IMPLANTAR UNA CORRECTA RECOLLIDA SELECTIVA DE RESIDUS

La reducció de la generació de residus és la solució més favorable. En cas que la generació de residus sigui inevitable, cal establir una separació diferenciada de residus per a dipositar-los en contenidors específics; aquesta separació ha de permetre la recollida i el tractament selectiu dels residus.

1.5. FOMENTAR UN TRANSPORT EFICIENT I MÉS SOSTENIBLE

1. El transport és una de les fonts de contaminació local més importants. A més dels impactes ambientals derivats del consum de combustibles fòssils, els problemes de trànsit creen ambients poc salubres i confortables. Cal evitar la distribució dels productes del magatzem als establiments en hores punta per a estalviar els problemes de trànsit i optimitzar les rutes.

2. És molt interessant des del punt de vista ambiental conèixer la quantitat de CO₂ que s'emet durant el servei, ja que es pot utilitzar aquesta dada com un indicador de l'impacte ambiental derivat d'aquesta activitat. Les emissions de CO₂ derivades del transport s'haurien de tenir en compte, sobretot en serveis com el d'àpats especials o les màquines de venda automàtica. Hi ha moltes màquines que permeten calcular aquestes emissions d'una manera relativament senzilla.

1.6. ESTABLIR MECANISMES D'INFORMACIÓ I FORMACIÓ PER ALS TREBALLADORS

Les mesures de millora ambiental aplicades serveixen de poc si els treballadors les desconeixen o no les apliquen. Així, cal invertir en informació i formació per als treballadors mitjançant sessions formatives, pòsters recordatoris o tríptics explicatius.

1.7. DIFONDRE LES BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS ENTRE ELS USUARIS

1. També és important tenir informació dirigida als usuaris o clients del servei per a fer-los notar que es duen a terme bones pràctiques ambientals en la gestió del servei i que se'ls agraeix la col·laboració.

2. Es pot aprofitar aquesta comunicació per a difondre també missatges ambientals i fomentar així la sensibilització ambiental dels clients.

2. Consells per als treballadors

2.1. CONSELLS AMB RELACIÓ AL CONSUM DE RECURSOS

2.1.1. Cal evitar l'excés de consum d'aigua fent un ús eficient del recurs.

a) En qualsevol establiment de restauració l'aigua és un recurs àmpliament utilitzat i és necessari minimitzar-ne el consum. Cal fer un ús responsable de l'aigua, que garanteixi que només se n'utilitza la necessària. L'estalvi d'aigua ha de ser un hàbit adquirit per qualsevol treballador de l'establiment.

b) És important mantenir les aixetes tancades quan no se'n fa ús i utilitzar els equipaments, com el rentaplats, amb la càrrega completa.

2.1.2. Cal fer un ús racional de l'energia.

En aquest sentit s'aconsella:

a) Reduir el consum d'energia encenent els llums només quan sigui necessari i aprofitant al màxim la llum natural.



- b) En els períodes de temps en què la cuina és tancada, no utilitzar il·luminació.
- c) Utilitzar tots els equipaments al màxim de capacitat per a aprofitar-ne l'activitat.
- d) Mantenir tancades les portes de les neveres, tant les de gran capacitat com les d'aparador.
- e) Preveure amb antelació l'ús dels aliments congelats, de manera que la descongelació es pugui portar a terme posant-los primer a la nevera i, per tant, aportant fred al compartiment.
- f) Quan la nevera presenta un gruix de gel de més de 5 mm, descongelar l'aparell perquè, si el gruix augmenta, es pot produir un sobreconsum de fins al 30%.
- g) Quan s'han de fer servir els forns, preescalfar els aparells un temps abans d'iniciar l'activitat, i mantenir-los a temperatura mínima quan no s'han d'utilitzar, i evitar obrir-ne les portes.
- h) Quan es fa servir el microones, no excedir-se en la potència i ajustar-la per a cada aliment. També és important comprovar periòdicament que el tancament de la porta és l'adequat i que no hi ha cap defecte que provoqui un malbaratament de calor. Es recomana tenir el microones sempre net de residus per a garantir-ne el bon funcionament.

2.2. CONSELLS AMB RELACIÓ A LA MANIPULACIÓ I L'EMMAGATZEMATGE DE PRODUCTES

El bon estat dels aliments és un objectiu bàsic de qualsevol establiment que es dediqui a la restauració. Molts aliments necessiten temperatures adequades per al seu manteniment, especialment durant la temporada d'estiu, en què estan subjectes a un ambient exterior desfavorable. A més, tots els productes envasats requereixen un control que en garanteixi el consum abans de complir la data de caducitat. Cal, per tant, incidir en aspectes que assegurin la qualitat del producte i evitin la generació innecessària de residus. En aquesta línia es recomana:

2.2.1. Garantir que no es trenqui la cadena del fred dels productes

És important que els aliments no perdin en cap moment el fred, per a assegurar-ne la qualitat. Per a aconseguir-ho és necessari:

- a) Garantir que el magatzem d'origen manté les condicions idònies per a conservar els aliments en bon estat.
- b) Comptar amb un transport isotèrmic i, en el cas que calgui, amb un de frigorífic. S'han de fer revisions periòdiques dels sistemes de climatització.
- c) Dissenyar les rutes de distribució de manera que s'estalvi temps i desplaçaments.
- d) Un cop els aliments arribin a l'establiment, organitzar l'entrada a les neveres de manera que tinguin l'espai assegurat, que es minimitzi el temps que estan a l'exterior i que s'estableixin prioritats. Per tant, periòdicament, s'ha de revisar l'adequació dels espais.

2.2.2. Mantenir les neveres i els congeladors a una temperatura adequada

Per a garantir la bona qualitat dels aliments i que els equipaments funcionin d'una manera eficient, cal minimitzar les pèrdues de temperatura, amb què s'evita, per tant, una despesa energètica innecessària. Per a això, cal:

- a) Mantenir les portes de les neveres i dels congeladors perfectament tancades i minimitzar-ne el temps d'obertura.
- b) Revisar el funcionament correcte de les portes de les neveres i els congeladors perquè no tinguin pèrdues. Per a verificar el bon funcionament de l'equipament, s'hi pot posar un full de paper, tancar la porta i provar de treure el full. Si no fa resistència és que les juntes estan gastades.
- c) Graduar la temperatura de les neveres (entre +3°C i +5°C a la banda més freda i entre +8°C i +10°C a la banda menys freda). Disminuir la temperatura no fa que els aliments es conservin millor,



PARLAMENT DE CATALUNYA

però un grau menys de temperatura representa un augment del consum d'un 5-7% i la formació de gel més ràpidament.



2.2.3. Organitzar els productes per a garantir-ne el consum correcte

És important evitar que els productes compleixin la data de caducitat. Per a això és necessari:

- a) Organitzar els productes per data de caducitat, tant a dins de les neveres com en els espais d'emmagatzematge, de manera que es trobin en primera posició els de data de caducitat més curta – pràctica coneguda amb el nom de FIFO (*first in, first out*). Per aquest motiu, quan arriben les noves càrregues cal dedicar un temps a redistribuir els productes.
- b) Portar un control de les necessitats per a fer previsions a curt termini i garantir que només es comprin els productes el consum dels quals està assegurat.
- c) Cobrir els plats cuinats i embolicar bé els aliments per a reduir el risc de contaminació entre els aliments, la propagació d'olors i la formació de gel. També cal evitar col·locar aliments calents o tebis a la nevera o congelador si sanitàriament és permès.

2.2.4. Estructurar el magatzem per optimitzar-ne l'espai

L'espai disponible és reduït o, si més no, limitat, i hi ha poques zones d'emmagatzematge que permetin tenir els productes amb un accés fàcil.

- a) Cal dissenyar la distribució dels productes i organitzar-los per mides i prioritat de consum en els diferents espais.
- b) És aconsellable evitar, sempre que sigui possible, els embalatges externs i emmagatzemar els productes de manera que ocupin menys espai i se'n faciliti l'ús.
- c) Qualsevol producte que entra a la cuina o a la barra ha de ser desproveït de l'embalatge extern per minimitzar l'espai que ocupa i evitar la generació de residus –com, per exemple, el cartró– dins la cuina. Cal, però, potenciar la reutilització del major nombre de recursos disponibles.

2.3. CONSELLS AMB RELACIÓ A LA NETEJA I EL MANTENIMENT

La neteja, en la majoria dels casos, representa un consum d'aigua i energia molt important i una generació de residus destacable. A més, la utilització en excés de productes de neteja pot generar problemes de contaminació. D'altra banda, el servei necessita un manteniment permanent que garanteixi que es troba en perfectes condicions per a ésser utilitzat. Es recomana:

2.3.1. Minimitzar el consum d'aigua, energia i productes de neteja

Els encarregats de la neteja de l'establiment han de prestar un servei al màxim d'eficient possible i garantir-ne els resultats amb el major estalvi. Per a això cal:

- a) Fer un ús responsable de l'aigua i l'energia evitant-ne el malbaratament.
- b) Utilitzar la quantitat estricta i necessària dels productes de neteja que garanteixin uns resultats adequats.

2.3.2. Gestionar adequadament els residus

La neteja és una activitat que genera residus. L'impacte principal d'aquesta activitat prové de l'ús de productes agressius.

- a) Cal separar els residus generats per la neteja i assegurar-se que tots els que han estat en contacte amb els productes es porten a la deixalleria.
- b) Els envasos que no han contingut cap producte perillós es poden separar en el contenidor d'envasos general.

2.3.3. Garantir que no hi ha pèrdues en el sistema de canonades i aixetes



Un sistema de distribució d'aigua que presenta desperfectes pot provocar pèrdues importants del recurs i augmentar-ne el consum. Cal fer un control periòdic de l'estat de les canonades i les aixetes.

2.3.4. Manteniment de galledes i cubells

L'ús continuat de les galledes i dels cubells fa que sovint presentin problemes de brutícia i pudors. Per a això cal:

- a) Establir un control dels cubells i de les galledes per a avaluar-ne l'estat i fer-ne la neteja.
- b) Detectar els desperfectes i substituir els cubells i les galledes en mal estat.

2.4. CONSELLS AMB RELACIÓ ALS RESIDUS

Una recollida adequada facilita, sens dubte, la gestió correcta dels residus. Els treballadors han de contribuir al màxim perquè aquesta tasca es porti a terme amb èxit. En aquesta línia cal:

2.4.1. Adequar-se a les necessitats requerides pel sistema de recollida

- a) Cal que els treballadors estiguin informats del sistema i el circuit de recollida de residus.
- b) Els treballadors s'han d'adaptar al sistema i conèixer les hores de recollida per a donar sortida als residus de la manera més eficient possible i evitar acumulacions innecessàries.

2.4.2. Evitar els abocaments externs

- a) S'ha de garantir que les bosses d'escombraries es troben en bon estat i no deixar cap residu fora de la galleda o el cubell.
- b) És important garantir l'ús dels cubells i les galledes fins que s'assoleixi el màxim de capacitat.

2.4.3. Gestionar adequadament els residus

El treballador ha de portar a terme la separació de les diverses fraccions i vetllar pel correcte ús i manteniment dels cubells i les galledes.